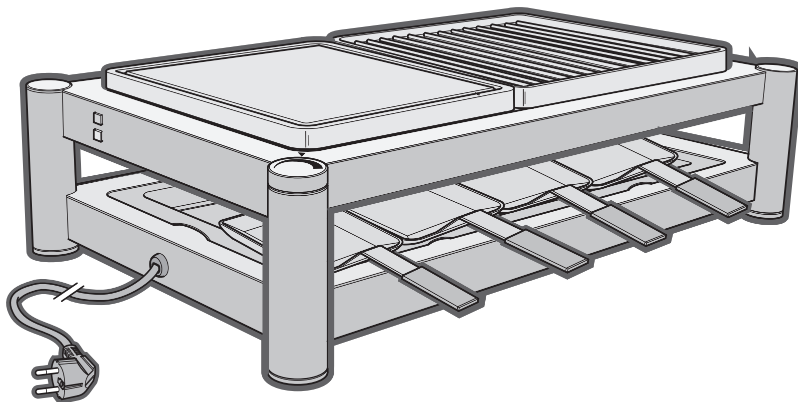
PRINCESS®

FROM THE
FAMOUS DUTCH
DESIGNER

JAN DES BOUVRIE

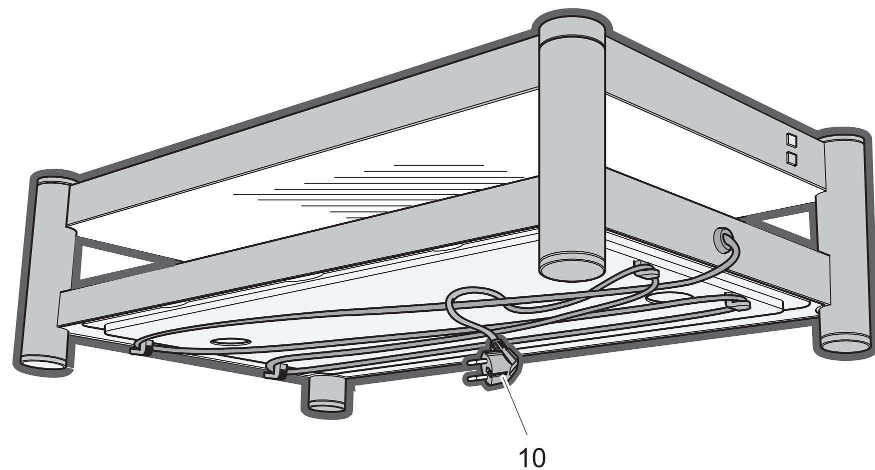


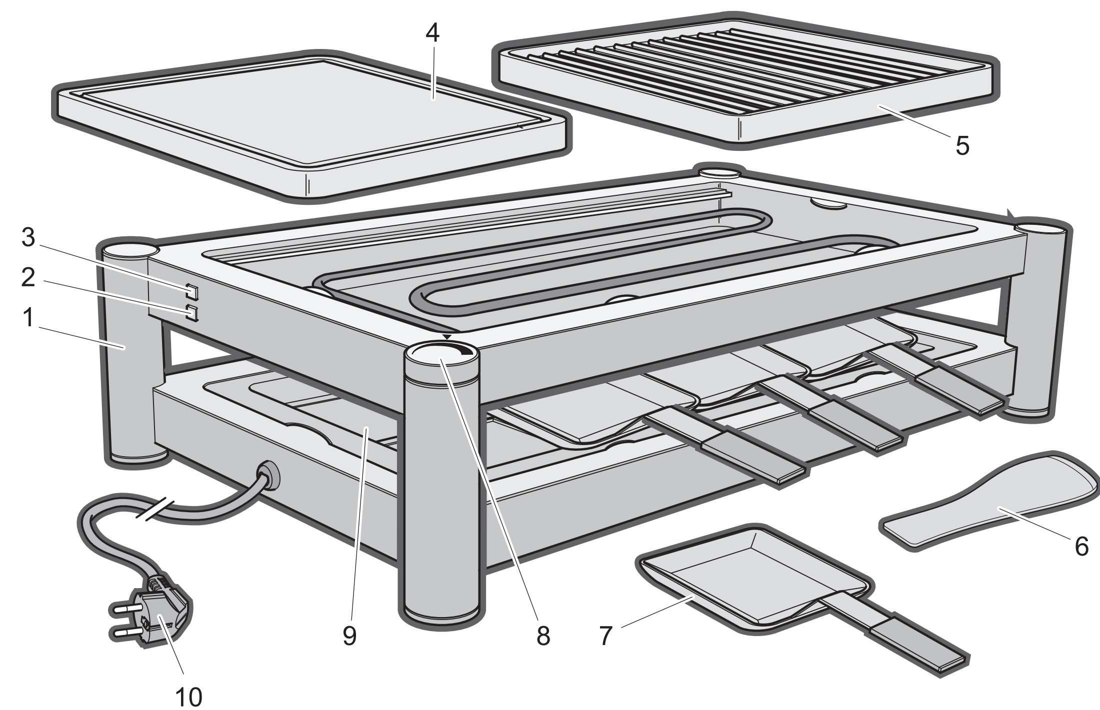


ART 162245

LET'S COOK FAMILY CHEF

Gebruiksaanwijzing
Nederlands 1
User's instructions
English 5
Mode d'emploi
Français 9
Bedienungsanleitung
Deutsch 13
Instrucciones de uso
Español 17
Istruzioni per l'uso
Italiano 21
Bruksanvisning
Svenska 25
Brugsanvisning
Dansk 29
Bruksanvisning
Norsk 33
Käyttöohje
Suomi 37
Instruções de uso
Português 41
Οδηγίες χρήσης
Ελληνικά 45
دليل المستخدم
المملكة المتحدة 49


10


1
4
5
3
2
1
6
7
8
9
10

Algemeen

Deze fraai vormgegeven Let's Cook Family Chef is ontworpen door Jan des Bouvrie. Met dit apparaat kunt u niet alleen smakelijke maaltijden bereiden, het is ook een lust voor het oog. Zowel de verwarmingsbasis als de pannetjes hebben een strak en luxueus design. De Jan des Bouvrie Let's Cook Family Chef wordt geleverd met een grillplaat, een grillsteen, acht pannetjes en houten spatels, zodat u met familie of vrienden er een gezellige en sfeervolle avond van kunt maken.

Met de meegeleverde grillplaat en grillsteen kunt u naar keuze grillen, racletten of gourmetten. Dankzij de halve grillplaat en grillsteen kunt u zelfs een combinatie van deze bereidingswijzen op één apparaat toepassen.

Bij het grillen moet de temperatuurregelaar op de maximale stand staan voor het beste resultaat. Zodra de bovenkant van de grillplaat of de grillsteen goed warm is kunt u beginnen met grillen. Het oranje lampje blijft aan om aan te geven dat de temperatuur voortdurend op peil gehouden wordt.

Met de regelbare temperatuurinstelling stelt u de Let's Cook Family Chef af op de meest geschikte temperatuur voor uw maaltijd.

Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

1 Verwarmingsbasis
2 Indicatielampje temperatuur (oranje)
3 Indicatielampje aan/uit (rood)
4 Grillsteen
5 Grillplaat (enkelzijdig)
6 Spatel
7 Gourmet- / raclettepannetje
8 Temperatuurregelaar
9 Opvangplaat (uitneembaar)
10 Snoer en stekker

Voor het eerste gebruik

1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
2 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie 'Onderhoud en reinigen') en droog ze vervolgens grondig af.
3 Plaats de verwarmingsbasis op een stabiele ondergrond.
4 Steek de stekker in het stopcontact, schakel het apparaat in en laat het een keer goed warm worden.

- **Bij het eerste gebruik van het apparaat kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.**

5 Laat het apparaat goed afkoelen.

Het apparaat opstellen en inschakelen

1 Wikkel het snoer van de haken aan de onderkant van het apparaat af.
2 Plaats de verwarmingsbasis op een stabiele ondergrond.
3 Plaats de grillplaat en de grillsteen op de verwarmingsbasis.
4 Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje gaat nu aan als teken dat het apparaat is ingeschakeld.
5 Stel de temperatuur in door de temperatuurregelaar te verdraaien: linksom om de temperatuur te verhogen, rechtsom om de temperatuur te verlagen.

- **Let op: de verwarmingsbasis is heet als het apparaat is ingeschakeld. Laat de verwarmingsbasis eerst goed afkoelen voordat u het verplaatst.**

Tijdens het gebruik kan het verwarmingselement in- en uitschakelen om de temperatuur constant te houden. Het oranje indicatielampje zal dus afwisselend aan- en uitgaan.

Kooktips

Grillen

Grillen is het bereiden van vlees, vis en andere hapjes op een grillplaat of grillsteen.

Grillen is goed te combineren met racletten.

- **Let op: pas als de bovenkant van de grillplaat of grillsteen goed warm is kunt u beginnen met grillen.**

Racletten

Gesmolten kaas en aardappeltjes zijn de hoofdingredienten van deze van oorsprong Zwitserse bereidingswijze.
De grillplaten dienen hierbij als warmhouder voor de aardappelen en voor het grillen van vlees, vis en andere hapjes.
In de pannetjes onder het warmte-element kan iedereen zijn eigen hapje met gesmolten kaas creëren.

Racletten is goed te combineren met grillen.

- **Let op: pas als de bovenkant van de grillplaat of grillsteen goed warm is kunt u beginnen met racletten.**

(Basisrecept)

Voor 4 personen:
8 ongeveer even grote aardappelen
1 potje zilveruitjes
1 potje augurken
200 gram gedroogd rundvlees (Bündnerfleisch)
200 gram gerookte rauwe ham
Peper, liefst vers uit een pepermolen
600 gram raclettekaas

Laat de aardappelen in de schil zitten en boen ze grondig schoon. Kook de ongeschilde aardappelen.
Snij de aardappelen in plakjes en houd ze warm op de grillplaat. Doe enkele aardappelschijfjes in een pannetje en bedekt dit met enkele plakjes kaas. Strooi er naar wens peper over en zet het pannetje onder de Grill op de opvangplaat. Laat de kaas smelten.
Samen de zilveruitjes, augurken en het vlees heeft u een smakelijk gerecht.

Gourmetten

Iedereen bereidt zijn eigen hapjes in een pannetje op de grillplaat boven het warmte-element en toch met z'n allen gezellig aan tafel; dat is gourmetten.

Het oranje lampje blijft aan om aan te geven dat de temperatuur voortdurend op peil gehouden wordt.

Het apparaat uitschakelen en opbergen

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat goed afkoelen.
3. Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie 'Onderhoud en reinigen') en droog ze vervolgens grondig af.
4. Wikkel het snoer om de haken aan de onderkant van het apparaat. Zie ook figuur 1.



Onderhoud en reinigen

- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Gebruik geen schurende of agressieve middelen bij het reinigen.**
- **Zorg dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- **Let op dat er geen vocht bij de elektrische delen van het apparaat komt.**

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
2. Reinig de pannetjes, spatels de grillplaat en de grillsteen bij voorkeur met warm water en afwasmiddel.

- **Via de gaten onderin de verwarmingsbasis, kunt u de opvangplaat gemakkelijk oplichten waarna deze gemakkelijk uit de verwarmingsbasis gehaald kan worden.**
- **De opvangplaat en de grillplaat kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.**
- **De bakpannetjes en de grillsteen kunnen NIET in de vaatwasser gereinigd worden.**

3 Reinig de verwarmingsbasis met een vochtige doek. Maak dit vervolgens goed droog.

 Veiligheid

Algemeen

- **Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.**
- **Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.**
- **Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.**
- **Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een lichamelijke, zintuigelijke, mentale of motorische beperking, of gebrek aan kennis en ervaring, kan tot gevaarlijke situaties leiden. Personen die voor hun veiligheid verantwoordelijk zijn dienen duidelijke instructies te geven of dienen toezicht te houden op het gebruik van het apparaat.**
- **Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.**
- **Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.**

Warmte en elektriciteit

- **Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.**
- **Gebruik een geaard stopcontact.**
- **Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.**
- **Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.**
- **Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.**
- **Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.**
- **Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.**
- **Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.**
- **Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.**

Tijdens gebruik

- **Gebruik het apparaat nooit buiten.**
- **Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.**
- **Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.**
- **Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.**
- **Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.**
- **Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen**

ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik.

- **Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.**
- **Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.**
- **Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pannetjes en op de grillplaat, zoals metalen spatels, messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.**
- **Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.**
- **Pak pannetjes alleen beet aan de handgreep.**
- **Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reinigen')**
- **De pannetjes en de grillplaat van deze set zijn voorzien van een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen uiterst kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).**

 Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.

Geldende Europese richtlijn:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



PRINCESS

General information

This attractive Let's Cook Family Chef has been designed by Jan des Bouvrie. This appliance not only enables you to prepare delicious meals; it is also a feast for the eyes, since both the heating base and the pans are of a sophisticated and luxury design. The Jan des Bouvrie Let's Cook Family Chef comes supplied with a grill plate, a grill stone and eight pans with wooden spatulas – offering an attractive background to a convivial evening in the company of your family and friends.

The grill plate and grill stone supplied with the appliance enable you to grill, raclette or pan fry food. Moreover, with the half grill plate and the grill stone, these cooking methods can be combined using just one appliance.

The best grilling results are obtained when the temperature-control dial is turned to the maximum setting. You can start grilling once the grill plate or the grill stone has heated up. The orange light will remain lit to indicate that the appliance is kept at the correct temperature.

The appliance's adjustable temperature setting can be used to set the Let's Cook Family Chef to the most suitable temperature for your meal.

Operation and controls

See Figure 1.

The equipment consists of the following parts:

1 Heating base
2 Temperature indicator light (orange)
3 On/Off indicator light (red)
4 Grill stone
5 Grill plate (single-sided)
6 Spatula
7 Frying/racletting pan
8 Temperature-control dial
9 Tray (detachable)
10 Power cord and plug

Before first use

1 Remove all packaging materials and stickers from the appliance.
2 Clean the appliance and all the accessories (see 'Cleaning and maintenance') and dry them thoroughly.
3 Put the heating base on a stable surface.
4 Put the plug into the wall socket, switch on the appliance and set it to a high temperature setting.

- **The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and it will soon disappear. Make sure the appliance has sufficient ventilation.**

5 Allow the appliance to cool down completely.

Preparing the appliance for use

1 Unwind the power cord from the lugs on the base of the appliance.
2 Put the heating base on a stable surface.
3 Fit the grill plate and the grill stone to the heating base.
4 Put the plug in the wall socket. The red indicator light will be lit to show that the appliance has been switched on.
5 Turn the temperature-control dial to set the temperature to the required level: anticlockwise to increase the temperature, clockwise to lower the temperature.

- **Please note: the heating base is hot when the appliance is switched on. Allow the heating base to cool down completely before moving it.**

While you are using the appliance, the heating element may automatically switch on and off to maintain the set temperature. Consequently, the orange indicator light will also automatically be lit and go out.

Cooking tips

Grilling

Grilling is cooking meat, fish and other food on a grill plate or grill stone.

Grilling can readily be combined with racletting.

- **Please note: only start grilling once the grill plate or grill stone has heated up.**

Racletting

This traditional Swiss cooking method is based on dishes prepared with melted cheese and potatoes.
The grill plates are used to keep the potatoes warm and to grill meat, fish and other food.
The pans are placed under the heating element – and everyone can prepare individual portions with melted cheese and the ingredients of their choice.

Racletting can readily be combined with grilling.

- **Please note: only start racletting once the grill plate or grill stone has heated up.**

(Basic recipe)

For 4 people
8 potatoes of about equal size
1 jar of cocktail onions
1 jar of gherkins
200 grams of dried meat (Bündnerfleisch)
200 grams of smoked raw ham
Pepper, preferably fresh from a pepper mill
600 grams of raclette cheese

Do NOT peel the potatoes; scrub them thoroughly and cook them.
Slice the potatoes and put them on the grill plate to keep them warm. Place a number of potato slices in a pan and cover with a few slices of cheese. Sprinkle pepper on the cheese to taste and place the pan on the tray under the grill. Allow the cheese to melt.
Add cocktail onions, gherkins and meat to prepare a delicious meal.

Pan-frying

Everyone prepares their own food in a pan placed on the grill plate above the heating element whilst sitting around the same table; that's pan-frying!

The orange light will remain lit to indicate that the appliance is kept at the correct temperature.

Switching off and storing the appliance

1 Remove the plug from the wall socket.
2 Allow the appliance to cool down completely.
3 Clean the appliance and all the accessories (see 'Cleaning and maintenance') and dry them thoroughly.
4 Wind the power cord around the lugs on the base of the appliance. See Figure 1.



Cleaning and maintenance

- **Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.**
- **Never use corrosive or scouring cleaning agents.**
- **Make sure that the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.**
- **Never immerse the appliance in water.**
- **Ensure that no moisture gets into the electrical parts of the appliance.**

1 Remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down completely.
2 We recommend that you clean the pans, the spatulas and the grill stone using hot water and washing-up liquid.



- Lift the tray from the heating base by pushing it upwards through the holes in the bottom of the heating base and remove it.
- You can also clean the tray and the grill plate in a dishwasher.
- You CANNOT clean the pans or the grill stone in a dishwasher.

3 Clean the heating base with a damp cloth and dry it thoroughly.

 Safety

General information

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- Use this appliance only for domestic purposes.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability or with a lack of the necessary knowledge and experience can give cause to hazards. Persons responsible for the safety of these people should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- Make sure that children do not play with the appliance.
- Have repairs carried out by a qualified service technician. Never try to repair the appliance yourself.

Heat and electricity

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the wall socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Do not use the appliance if the power cord or the appliance is damaged. For your safety, return the appliance to our service department. A damaged power cord can be replaced solely by our service department, who has the special tools required for the repair.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or a naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come into contact with water.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Take care when touching the appliance and its parts. Allow the appliance to cool before touching it. The appliance and its various parts will become hot during use.
- The appliance must be able to dissipate its heat to avoid a risk of fire. Therefore, ensure that there is sufficient clearance around the appliance and that it cannot come into contact with flammable materials. The appliance may not be covered.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a damp area.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, before cleaning the appliance, before fitting or removing an accessory and before storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.

- **Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.**
- **Do not use sharp implements with the pans and the grill plate, such as metal spatulas, knives and forks. These will damage the non-stick coating.**
- **Make sure that small children cannot reach the appliance. The appliance and its various parts will become hot during use.**
- **Always hold the pans by the handles.**
- **Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').**
- **The pans and grill plate supplied with this appliance are finished with a non-stick PTFE coating. On heating this coating, it may release small amounts of gases which are totally harmless for people. However, the nervous system of birds has been found to be extremely sensitive to these gases and for this reason, this appliance should not be used near birds (for example, tropical birds such as such parrots).**

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- **BLUENEUTRAL**
- **BROWNLIVE**
- **GREEN/YELLOWEARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- **The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.**
- **The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.**
- **The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/ YELLOW**

 **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

 The Environment

Dispose of packaging materials such as plastic and boxes in the appropriate containers.

If you want to dispose of the appliance while it still works properly or can be easily repaired, ensure that the appliance is recycled.



At the end of its lifespan, you must have the appliance processed in a responsible manner so that the appliance or parts of it can be reused. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse, but hand it in at the retailer's or at a recognised collection point. Contact your local authority for information about available disposal and collection systems.

Applicable European guideline:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



PRINCESS



Généralités

Ce superbe Family Chef Let's Cook a été conçu par le célèbre designer néerlandais Jan des Bouvrie. Ce set est plus qu'un appareil qui vous servira un repas délicieux, c'est un véritable régal pour l'oeil. Tant la base de chauffage que les poêlons ont un design soigné et luxueux. Le Family Chef Let's Cook Jan des Bouvrie est livré au complet, avec la plaque de grill, la grille, et huit poêlons et spatules en bois, pour vous permettre d'inviter famille ou amis à une soirée conviviale et gastronomique réussie.

La plaque et la pierre vous donnent le choix entre la pierrade, la raclette et les grillades de toutes sortes. Comme la plaque et la pierre sont divisées en deux, vous pouvez même profiter de deux modes de cuisson différents à la fois, sur un seul appareil.

Pour faire des grillades, il faut régler la température en position maximum pour obtenir le meilleur résultat. Dès que la plaque ou la pierre est bien chauffée, vous pouvez commencer vos grillades. Le témoin lumineux orange reste allumé, indiquant que l'appareil maintient une température constante.

Le bouton de réglage de la température vous permet de régler votre Family Chef Let’s Cook à la température qui convient le mieux à votre repas.



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :
1 Base de chauffage
2 Témoin lumineux température (orange)
3 Témoin lumineux marche/arrêt (rouge)
4 Pierre de cuisson
5 Plaque de grill
6 Spatule
7 Poêlon à raclette
8 Bouton de réglage de la température
9 Lèchefrite (amovible)
10 Cordon et fiche

Avant la première utilisation

1 Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants de l'appareil.
2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir Nettoyage et entretien) et séchez bien.
3 Posez la base de chauffage sur une surface plane et stable.
4 Branchez la fiche sur la prise, mettez l'appareil en marche et laissez-le s'échauffer à fond.

- **Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.**

5 Laissez l'appareil refroidir.

Mise en place et mise en marche de l'appareil

1 Déroulez le cordon des crochets sous le dessous de l'appareil.
2 Posez la base de chauffage sur une surface plane et stable.
3 Montez la plaque et la pierre sur la base de chauffage.
4 Branchez la fiche. Le témoin lumineux rouge s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension.
5 Tournez le bouton de réglage de la température pour régler la température : vers la gauche pour augmenter la température, vers la droite pour la diminuer.

- **Attention : la base de chauffage est brûlante quand l'appareil est en marche. Laissez refroidir la base de chauffage avant de la déplacer.**

Pendant que l'appareil est en marche, la résistance thermique s'allume et s'éteint pour maintenir une température constante. Le témoin indicateur de température orange s'allume et s'éteint donc lui aussi.



Conseils pour la cuisson

Grillades

Les grillades se font sur la plaque, la pierrade sur la pierre : toutes deux sont une savoureuse manière d'accommoder la viande, le poisson et diverses autres friandises.

Les grillades se combinent particulièrement bien avec la raclette.

- **Attention : avant de commencer vos grillades, attendez que la plaque ou la pierre soit bien chauffée.**

Raclette

Le fromage fondu et les pommes de terre sont la base de cette préparation d'origine suisse.
Les plaques de grill tiennent au chaud les pommes de terre, et pour griller viande, poisson et autres morceaux choisis.
Les poêlons glissés sous l'élément chauffant permettent à chacun de préparer sa portion de fromage fondu.

La raclette se combine particulièrement bien avec les grillades.

- **Attention : avant de commencer la raclette, attendez que la plaque ou la pierre soit bien chauffée.**

(Recette de base)

Pour 4 personnes :
8 pommes de terre de taille à peu près égale
1 pot de petits oignons au vinaigre
1 pot de cornichons au vinaigre
200 grammes de viande séchée de boeuf
200 grammes de jambon cru fumé
Poivre du moulin
600 grammes de fromage à raclette

N'épluchez pas le pommes de terre ; lavez-les bien, à l'aide d'une brosse. Cuisez les pommes de terre dans leur peau. Coupez les pommes de terre en tranches et gardez-les au chaud sur la plaque du grill. Placez une ou plusieurs tranches de pomme de terre dans un poêlon et couvrez d'une ou plusieurs tranches de fromage. Poivrez à volonté et glissez le poêlon sous le grill. Laissez fondre le fromage.
Dégustez accompagné de petits oignons, de cornichons et de viande séchée.

Chacun son poêlon

Les petits poêlons individuels peuvent aussi se placer sur la grille, ou sur la plaque, en dessus de l'élément chauffant ; chacun mettra dans le sien les ingrédients qui lui plaisent et fera son plat personnel tout en passant d'agréables moments à table en bonne compagnie.

Le témoin lumineux orange reste allumé, indiquant que l'appareil maintient une température constante.

Rangement de l'appareil

1 Débranchez la fiche.
2 Laissez l'appareil refroidir.
3 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir Nettoyage et entretien) et séchez bien.
4 Enroulez le cordon autour des crochets sous le dessous de l'appareil. Voir aussi la figure 1.



Nettoyage et entretien

- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**
- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants pour le nettoyage.**
- **L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.**
- **N'immergez jamais l'appareil.**
- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'appareil jusqu'aux composants électriques.**

1 Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.

PRINCESS

2 Nettoyez les poêlons, les spatules, la plaque et la pierre de préférence avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle.

- **Les trous dans le fond de la base de chauffage vous permettent de soulever facilement la lèchefrite pour la sortir.**
- **La lèchefrite et la plaque vont également au lave-vaisselle.**
- **Les poêlons et la pierre ne vont PAS au lave-vaisselle.**

3 Nettoyez la base de chauffage avec un chiffon humide. Séchez ensuite bien à fond.



Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d’emploi.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes inexpérimentées, ceci peut entraîner un danger. Les personnes responsables de la sécurité doivent donner des instructions claires et suffisantes et/ou surveiller l'utilisation de l'appareil.**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.**
- **Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**

Électricité et chaleur

- **Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.**
- **Utilisez une prise raccordée à la terre.**
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.**
- **N’utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Pour éviter une électrocution, le renvoyer à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d’appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.**
- **Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.**
- **Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.**
- **L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.**

Pendant l'utilisation

- **N´utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.**
- **N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.**
- **Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.**
- **Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.**
- **Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.**

- **Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.**
- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.**
- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**
- **Dans les poêlons et sur la plaque, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.**
- **Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.**
- **Saisissez les poêlons uniquement par la poignée.**
- **Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').**
- **Les poêlons et la plaque du set ont un revêtement antiadhésif à base de PTFE. Lorsque ce matériau s'échauffe, il peut dégager de faibles quantités de certains gaz, parfaitement innocents pour l'humain. Par, chez les petits oiseaux, on a constaté que le système nerveux y est très sensible. N'utilisez donc pas l'appareil trop près d'un ou plusieurs oiseaux (tels qu'une perruche en volière d'appartement).**



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retraité, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement, contactez les autorités communales.

Directive européenne en vigueur :

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



PRINCESS

Allgemein

Dieser attraktiv gestaltete Let's Cook Family Chef wurde von Jan des Bouvrie entworfen. Mit diesem Gerät können Sie nicht nur leckere Mahlzeiten zubereiten, es ist auch eine Zierde fürs Auge. Sowohl der Heizsockel als auch die Pfännchen haben ein strenges und luxuriöses Design. Zum Lieferumfang des Jan des Bouvrie Let's Cook Family Chef gehören eine Grillplatte, ein Grillstein, acht Pfännchen und Holzspatel, sodass Sie mit der Familie oder mit Freunden einen gemütlichen und stimmungsvollen Abend verbringen können.

Mit der mitgelieferten Grillplatte und dem Grillstein können Sie wahlweise grillen oder Raclette zubereiten. Dank der halben Grillplatte und dem Grillstein können Sie sogar beide Zubereitungsweisen auf einem Gerät kombinieren.

Um beim Grillen das beste Ergebnis zu erzielen, muss der Temperaturregler auf der höchsten Stufe stehen. Sobald die Oberseite der Grillplatte oder des Grillsteins richtig heiß ist, können Sie mit dem Grillen beginnen. Die orangefarbene Lampe bleibt eingeschaltet zum Zeichen, dass die Temperatur ständig aufrechterhalten wird.

Mit der regelbaren Temperatureinstellung stellen Sie den Let's Cook Family Chef auf die für Ihre Mahlzeit geeignetste Temperatur ein.

Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

1 Heizsockel
2 Kontrolllampe Temperatur (orange)
3 Kontrolllampe ein/aus (rot)
4 Grillstein
5 Grillplatte (einseitig)
6 Spatel
7 Raclettepfännchen
8 Temperaturregler
9 Auffangschale (herausnehmbar)
10 Kabel und Stecker

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber vom Gerät.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe 'Wartung und Reinigung') und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
3. Stellen Sie den Heizsockel auf einen stabilen Untergrund.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es einmal richtig warm werden.

- **Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.**

5. Lassen Sie das Gerät gut abkühlen.

Das Gerät aufstellen und einschalten

1. Wickeln Sie das Kabel vom Haken an der Unterseite des Geräts ab.
2. Stellen Sie den Heizsockel auf einen stabilen Untergrund.
3. Bringen Sie die Grillplatte und den Grillstein auf dem Heizsockel an.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe beginnt jetzt zu leuchten und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers ein: linksherum, um die Temperatur zu erhöhen, rechtsherum, um die Temperatur zu verringern.

- **Achtung: Wenn das Gerät eingeschaltet ist, ist der Heizsockel heiß. Lassen Sie den Heizsockel erst richtig abkühlen, bevor Sie das Gerät umstellen.**

Während der Benutzung schaltet sich das Heizelement ein und aus, um die Temperatur konstant zu halten. Die orangefarbene Kontrolllampe schaltet sich daher abwechselnd ein und aus.

Kochtipps

Grillen

Beim Grillen bereiten Sie Fleisch, Fisch und andere Häppchen auf einer Grillplatte oder einem Grillstein zu.

Grillen lässt sich gut mit Raclette kombinieren.

- **Achtung: Erst wenn die Oberseite der Grillplatte oder des Grillsteins richtig heiß ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.**

Raclette zubereiten

Geschmolzener Käse und Kartoffeln sind die Hauptzutaten dieser ursprünglich aus der Schweiz stammenden Zubereitungsweise.
Die Grillplatten dienen hierbei als Warmhalter für die Kartoffeln und werden für das Grillen von Fleisch, Fisch und anderen Häppchen verwendet.
In den Pfännchen unter dem Heizelement kann jeder sein eigenes Häppchen mit geschmolzenem Käse zubereiten.

Raclette lässt sich gut mit Grillen kombinieren.

- **Achtung: Erst wenn die Oberseite der Grillplatte oder des Grillsteins richtig heiß ist, können Sie mit der Zubereitung des Raclettes beginnen.**

(Grundrezept)

Für 4 Personen:
8 ungefähr gleich große Kartoffeln
1 Glas Silberzwiebeln
1 Glas Gurken
200 g getrocknetes Rindfleisch (Bündnerfleisch)
200 Gramm geräucherter roher Schinken
Pfeffer, am besten frisch aus einer Pfeffermühle
600 g Raclettekäse

Die Kartoffeln nicht schälen und gründlich säubern. Die ungeschälten Kartoffeln kochen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf der Grillplatte warm halten. Einige Kartoffelscheiben in ein Pfännchen geben und diese mit Käsescheiben bedecken. Nach Wunsch das Pfännchen mit Pfeffer bestreuen und es unter den Grill auf die Auffangschale stellen. Den Käse schmelzen lassen. Zusammen mit den Silberzwiebeln, Gurken und dem Fleisch haben Sie ein schmackhaftes Gericht.

Raclette zubereiten

Jeder bereitet sein eigenes Häppchen in einem Pfännchen auf der Grillplatte über dem Heizelement zu und trotzdem sitzen alle gemütlich an einem Tisch; das ist Raclette.

Die orangefarbene Lampe bleibt eingeschaltet zum Zeichen, dass die Temperatur ständig aufrechterhalten wird.

Das Gerät ausschalten und verstauen

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2 Lassen Sie das Gerät gut abkühlen.
3 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe ‘Wartung und Reinigung’) und trocknen Sie sie anschließend gut ab.
4 Wickeln Sie das Kabel um den Haken an der Unterseite des Geräts. Siehe auch Abbildung 1.



Wartung und Reinigung

- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**
- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die elektrischen Teile des Geräts gelangt.**

1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
2 Reinigen Sie die Pfännchen, Spatel und die Grillplatte sowie den Grillstein vorzugsweise mit warmem Wasser und Spülmittel.

- **Über die Löcher, die sich unten im Heizelement befinden, können Sie die Auffangschale problemlos anheben und somit ganz einfach aus dem Heizelement herausnehmen.**
- **Die Auffangschale und die Grillplatte können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.**
- **Die Pfännchen und der Grillstein sind NICHT spülmaschinenfest.**

3 Reinigen Sie den Heizsockel mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie diesen anschließend richtig ab.



Sicherheit

Allgemein

- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Die Verwendung dieses Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, mit Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.**
- **Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.**

Wärme und Elektrizität

- **Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.**
- **Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.**
- **Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.**
- **Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.**
- **Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwenden, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.**
- **Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.**
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden.**
- **Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.**

Bei der Benutzung

- **Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.**
- **Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.**
- **Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.**
- **Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.**
- **Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.**
- **Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.**
- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**
- **Verwenden Sie in den Pfännchen und auf der Grillplatte keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihaftschicht beschädigen.**
- **Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Das Gerät und die Teile können während der Benutzung heiß werden.**
- **Fassen Sie die Pfännchen nur an den Griffen an.**
- **Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung").**
- **Die Pfännchen und die Grillplatte dieses Sets sind mit einer Antihaftschicht auf PTFE-Basis ausgestattet. Bei deren Erhitzung können äußerst kleine Gasmengen freigesetzt werden, die für den Menschen vollkommen unschädlich sind. Es hat sich allerdings herausgestellt, dass das Nervensystem von Vögeln hierfür sehr anfällig ist. Verwenden Sie das Gerät daher nicht in der Nähe von Vögeln (zum Beispiel von Ziervögeln wie Papageien).**

 Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.



Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

Geltende europäische Richtlinie:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

PRINCESS

 Generalidades

Este hermoso Grill Chef de sobremesa - Let’s Cook Family Chef - ha sido diseñado por el diseñador holandés Jan des Bouvrie. Con este aparato no sólo podrá preparar platos deliciosos, sino que es toda una pieza de decoración; Tanto la base de calentamiento como las sartenes tienen un elegante y lujoso diseño. El multigrill chef de sobremesa Jan des Bouvrie Let's Cook Family Chef viene con una plancha, una piedra grill, ocho sartenes y espátulas de madera para que disfrute de una agradable velada con su familia o amigos.

La plancha y la piedra grill suministradas con el aparato le permiten elegir entre el uso como grill, raclette o gourmet. La parte superior, mitad plancha y mitad piedra, le permite incluso combinar ambas formas de preparación en un solo aparato.

Para obtener el mejor resultado al asar, ajuste el regulador de temperatura en la posición máxima. Tan pronto la cara superior de la plancha o de la piedra grill esté bien caliente, podrá empezar el proceso de asado. El testigo indicador de color naranja permanece encendido indicando que la temperatura se mantiene a nivel constantemente.

El regulador de temperatura le permite asegurar que el grill Let’s Cook Family Chef tenga la temperatura requerida para sus preparaciones.

 Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:
1 Base de calentamiento
2 Indicador luminoso de temperatura (naranja)
3 Indicador luminoso de encendido/apagado (rojo)
4 Piedra grill
5 Plancha (unilateral)
6 Espátula
7 Sartén para gourmet / raclette
8 Regulador de la temperatura
9 Bandeja colectora (extraíble)
10 Cable con enchufe

Antes del primer uso

1 Elimine todos los materiales de embalaje y las etiquetas del aparato.
2 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase 'Limpieza y mantenimiento') y séquelos muy bien.
3 Coloque la base de calentamiento sobre una superficie estable.
4 Introduzca el enchufe en la toma de alimentación, encienda el aparato y deje que se caliente muy bien.

- **Durante el primer uso del aparato podrá producirse un poco de humo y un olor específico. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure que la ventilación sea suficiente.**

5 Deje enfriar bien el aparato.

Disposición y puesta en marcha del aparato

1 Desenrolle el cable de los ganchos que vienen en la parte inferior del aparato.
2 Coloque la base de calentamiento sobre una superficie estable.
3 Coloque la plancha y la piedra grill en la base de calentamiento.
4 Introduzca el enchufe en la toma de pared. El indicador luminoso de color rojo se ilumina indicando que el aparato está encendido.
5 Ajuste la temperatura girando el regulador correspondiente: gire a la izquierda para aumentar la temperatura, y a la derecha para reducirla.

- **Atención: la base de calentamiento está caliente cuando el aparato está encendido. Deje enfriar primero la base de calentamiento antes de mover el aparato.**

Durante el uso, el elemento calefactor se encenderá y se apagará para mantener la temperatura a un valor constante. Por lo tanto, el indicador luminoso naranja se encenderá y se apagará alternadamente.

Consejos para cocinar

Asar

Asar es preparar carne, pescado y otros platos en una plancha o una piedra grill.

El proceso de asado se deja combinar perfectamente con la raclette.

- **Atención: sólo cuando la cara superior de la plancha o de la piedra grill esté bien caliente, podrá empezar el proceso de asado.**

Raclette

El queso fundido y las patatas con los principales ingredientes de esta preparación de origen suizo.
Las planchas sirven para mantener calientes las patatas y para asar carnes, pescados y otros platos.
En las sartenes debajo del elemento calefactor, cada persona puede crear su propio plato con queso fundido.

La raclette se deja combinar perfectamente con el proceso de asado.

- **Atención: sólo cuando la cara superior de la plancha o la piedra grill esté bien caliente, podrá empezar la raclette.**

(Receta básica)

Para 4 personas:
8 patatas, más o menos del mismo formato
1 frasco de cebollas perla
1 frasco de pepinillos
200 gramos de carne de vaca secada (Bündnerfleisch)
200 gramos de jamón crudo ahumado
Pimienta, preferiblemente recién molida
600 gramos de queso para raclette

Limpie bien las patatas, sin pelarlas. Hierva las patatas en su piel.
Corte las patatas en rodajas y manténgalas calientes en la plancha. Coloque unas rodajas de patata en una sartén y cúbralas con unas lonchas de queso. Añada pimienta al gusto y coloque la sartén debajo del grill en la bandeja colectora. Deje que funda el queso.
En combinación con las cebollitas perla, los pepinillos y la carne, dispondrá de un plato delicioso.

Gourmet

Cada persona prepara sus platos en una sartén colocada sobre la plancha encima del elemento calefactor, mientras que todos disfruten del ambiente acogedor en la mesa; esto es el gourmet.

El testigo indicador de color naranja permanece encendido indicando que la temperatura se mantiene a nivel constantemente.

Apagar el aparato y guardarlo

1 Retire el enchufe de la toma de pared.
2 Deje enfriar bien el aparato.
3 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase 'Limpieza y mantenimiento') y séquelos muy bien.
4 Enrolle el cable pasándolo por los ganchos que vienen en la parte inferior del aparato. Véase también la figura 1.



Limpieza y mantenimiento

- **No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **No use productos abrasivos o agresivos para limpiarlo.**
- **Asegúrese de que el aparato no está conectado a la toma de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.**
- **No sumerja nunca el aparato en agua.**
- **Evite que la humedad penetre a las partes eléctricas del aparato.**

1 Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.

2 Limpie las sartenes, las espátulas, la plancha y la piedra grill preferiblemente con agua caliente y un detergente líquido.

- **A través de los orificios en la parte inferior de base de calentamiento, podrá fácilmente levantar la bandeja colectora y sacarla de la base de calentamiento.**
- **La bandeja colectora y la plancha también se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico.**
- **Las sartenes y la piedra grill NO se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico.**

3 Limpie la base de calentamiento con un paño húmedo. A continuación, séquela bien.



Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Los responsables de la seguridad de estas personas deberán impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**
- **No permita que los niños jueguen con el aparato.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**
- **Use una toma de alimentación con conexión a tierra.**
- **Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.**
- **Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.**
- **No use el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo debe repararlos nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.**
- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.**
- **Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.**
- **No recoja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.**
- **Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.**
- **El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.**

Durante el uso

- **No use nunca este aparato fuera del hogar.**
- **No use el aparato en lugares húmedos.**
- **Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.**
- **No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.**
- **Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.**
- **Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.**

- **No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.**
- **No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **No use elementos con filo en las sartenes y en la plancha de asar, como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.**
- **No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.**
- **Tome las sartenes únicamente por la empuñadura.**
- **Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').**
- **Las sartenes y la plancha de este juego están provistas de una capa antiadherente a base de PTFE (politetrafluoretileno). Al calentarse pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de algunos pájaros es extremadamente sensible a ellos. Por tal motivo, no use el aparato cerca a los pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).**

 Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.



Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Normativa europea vigente:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

PRINCESS

Introduzione

L'apparecchio Let's Cook Family Chef, dal design moderno e accattivante, è stato progettato da Jan des Bouvrie. L'elettrodomestico non solo permette di preparare gustosissime pietanze, ma è dotato anche di un aspetto esteriore veramente attraente. Il telaio termico e i tegamini sono contraddistinti da un design elegante e di lusso. La dotazione del prodotto Let's Cook Family Chef Jan des Bouvrie comprende una piastra grill, una pietra grill e otto tegamini con le rispettive palette in legno, che renderà divertenti e indimenticabili le serate in famiglia o con gli amici.

Grazie alla piastra grill e alla pietra grill fornite in dotazione sarà possibile utilizzare questo versatile conviviale per la preparazione di pietanze alla griglia, per la raclette oppure come set per gourmet. La presenza della piastra e della pietra grill permette altresì di combinare allo stesso tempo i diversi metodi di preparazione utilizzando un unico apparecchio.

Per ottenere il miglior risultato di cottura, assicurarsi che il termostato di regolazione sia stato posto sulla posizione di temperatura massima. Quando il piano superiore della piastra o della pietra grill risulterà ben caldo, sarà possibile iniziare le operazioni di cottura alla griglia. La spia luminosa di colore arancione rimarrà attiva: ciò indica che la temperatura viene mantenuta sempre costante.

Il termostato regolabile permette di selezionare la temperatura dell'apparecchio Let's Cook Family Chef più adatta a seconda del tipo di pietanza da preparare.

Funzionamento e utilizzo del prodotto

Vedere la figura 1.

L'apparecchio è composto dai seguenti elementi:

1 Telaio termico
2 Spia luminosa della temperatura (arancione)
3 Spia luminosa di accensione/spegnimento (rossa)
4 Pietra grill
5 Piastra grill (utilizzabile su un unico lato)
6 Paletta
7 Tegamino per gourmet / raclette
8 Termostato regolabile
9 Vasca raccogligrassi (estraibile)
10 Cavo e spina

Operazioni preliminari al primo utilizzo

1 Rimuovere dal prodotto tutti i materiali d'imballaggio e tutte le etichette e gli adesivi.
2 Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia") e asciugarli quindi a fondo.
3 Posizionare il telaio termico su una superficie stabile.
4 Inserire la spina in una presa di corrente, azionare l'apparecchio e lasciarlo riscaldare per una volta in modo ottimale.

- **Durante questo primo utilizzo dell'apparecchio può verificarsi una leggera emissione di fumo accompagnata da un odore particolare. Si tratta di un fenomeno normale che scomparirà automaticamente. Predisporre una ventilazione adeguata.**

5 Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Come assemblare e accendere l'apparecchio

1 Svolgere il cavo dagli appositi ganci avvolgicavo presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.
2 Posizionare il telaio termico su una superficie stabile.
3 Collocare sul telaio termico la piastra grill e la pietra grill.
4 Inserire la spina nella presa di rete. La spia luminosa rossa verrà attivata: ciò significa che l'apparecchio è in funzione.
5 Regolare la temperatura ruotando nella posizione desiderata l'apposito termostato: ruotare il termostato verso sinistra per aumentare la temperatura e verso destra per ridurre la temperatura.

- **Attenzione: il telaio termico si surriscalda quando l'apparecchio è in funzione. Assicurarsi quindi di lasciare raffreddare completamente il telaio prima di procedere al suo spostamento.**

Durante l’utilizzo del prodotto, la resistenza potrebbe attivarsi e disattivarsi per mantenere costante la temperatura. Anche la spia luminosa arancione verrà quindi attivata e disattivata di conseguenza.

Suggerimenti per la cottura

Grill

L’apposita piastra o pietra grill consentono di grigliare carni, pesce e altri snack.

Questa modalità di cottura può essere perfettamente impiegata assieme alla funzione di raclette.

- **Attenzione: sarà possibile iniziare le operazioni di cottura alla griglia solo quando il piano superiore della piastra e della pietra grill risulterà ben caldo.**

Raclette

Gli ingredienti principali necessari alla preparazione di questa pietanza di origine svizzera sono rappresentati dal formaggio fuso e dalle patate.
Le piastre grill servono in questo caso per mantenere calde le patate e per grigliare la carne, il pesce e gli altri ingredienti.
Ogni commensale potrà preparare la propria pietanza inserendo i tegamini negli appositi spazi presenti sotto alla termoresistenza.

Questa modalità di cottura può essere perfettamente impiegata assieme alla funzione di grill.

- **Attenzione: sarà possibile iniziare la funzione raclette solo quando il piano superiore della piastra e della pietra grill risulterà ben caldo.**

Ricetta base

Ingredienti per 4 persone
8 patate all'incirca della stessa grandezza
1 vasetto di cipolline sott'aceto
1 vasetto di cetriolini sott'aceto
200 g di carne di manzo secca (c.d. Bündnerfleisch)
200 g di prosciutto crudo affumicato
Pepe (se possibile macinato fresco)
600 g di formaggio per raclette

Pulire perfettamente le patate e non sbucciarle. Cuocere le patate ancora provviste di buccia.
Tagliare le patate a fette e collocarle sulla piastra grill per mantenerle calde. Mettere alcune fette di patata in un tegamino e coprile con qualche fetta di formaggio. Cospargere il tutto con pepe secondo il proprio gusto e inserire il tegamino sotto il grill nell'apposito vano presente sulla vasca raccogligrassi. Lasciare sciogliere il formaggio.
Accompagnare la pietanza alle cipolline, ai cetriolini e alla carne per ottenere un piatto delizioso.

Gourmet conviviale

Questo speciale metodo di cottura conviviale prevede che ogni commensale prepari le proprie pietanze a tavola servendosi di un tegamino oppure sulla piastra grill presente sulla termoresistenza.

La spia luminosa di colore arancione rimarrà attiva: ciò indica che la temperatura viene mantenuta sempre costante.

Come spegnere e riporre l’apparecchio

1 Disinserire la spina dalla presa di rete.
2 Lasciare raffreddare completamente l’apparecchio.
3 Pulire l’apparecchio e tutti gli accessori (vedere la sezione “Manutenzione e pulizia”) e asciugarli quindi a fondo.
4 Avvolgere il cavo agli appositi ganci avvolgicavo presenti sulla parte inferiore dell’apparecchio. Vedere anche la fig. 1.



Manutenzione e pulizia

- **Non spostare mai l’apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Spegnere l’apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.**
- **Non utilizzare prodotti aggressivi o abrasivi per la pulizia dell’apparecchio.**

- **Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione di rete mentre lo si pulisce.**
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua.**
- **Assicurarsi che i componenti elettrici non entrino in contatto con liquidi.**

1 Estrarre la spina dalla presa e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
2 Pulire i tegamini, le palette, la piastra grill e la pietra grill preferibilmente con acqua calda e detergente per stoviglie.

- **Le apposite cavità presenti nella parte inferiore del telaio termico consentono un pratico sollevamento della vasca raccogligrassi che potrà quindi essere facilmente estratta dal proprio alloggiamento.**
- **La vasca raccogligrassi e la piastra grill possono essere lavate anche in lavastoviglie.**
- **I tegamini e la pietra grill NON sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.**

3 Pulire il telaio termico con un panno umido e assicurarsi di asciugarlo a fondo.

 Informazioni sulla sicurezza

Avvertenze generali

- **Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle con cura.**
- **Utilizzare questo apparecchio seguendo scrupolosamente le presenti istruzioni per l'uso.**
- **Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'impiego domestico.**
- **L'utilizzo di questo elettrodomestico da parte di bambini o di persone con limitazioni fisiche, sensoriali, cognitive o motorie oppure che non dispongono di un adeguato livello di conoscenza o di esperienza, potrebbe causare l'insorgenza di situazioni di pericolo. I soggetti responsabili della sicurezza di queste persone devono impartire loro istruzioni chiare e univoche in ogni circostanza o mantenere sempre la sorveglianza sull'impiego dell'apparecchio.**
- **Assicurarsi che i bambini non giochino mai con l'apparecchio.**
- **Fare eseguire le riparazioni unicamente da personale qualificato. Non tentare mai di riparare da soli l'apparecchio.**

Elettricità e calore

- **Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda alla tensione di esercizio indicata sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.**
- **Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di rete provviste di messa a terra.**
- **Estrarre sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in uso.**
- **Quando si procede a disinserire la spina dalla presa elettrica, assicurarsi di esercitare la trazione sempre sulla spina stessa e non sul cavo.**
- **Non utilizzare l'apparecchio qualora esso o il cavo di alimentazione risultino danneggiati. Inviare l'apparecchio al nostro servizio di assistenza per evitare ulteriori eventuali rischi. Il cavo di alimentazione di questo tipo di apparecchio può essere sostituito unicamente dal nostro centro di assistenza mediante l'uso di utensili e attrezzature speciali**
- **Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo non vengano in contatto con sorgenti di calore, quali per es. piani di cottura caldi o fiamme libere.**
- **Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo e la spina non entrino a contatto con l'acqua.**
- **Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. Estrarre immediatamente la spina dalla presa elettrica e non utilizzarlo più.**
- **Prestare sempre la massima cautela quando si maneggiano i componenti e l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di compiere qualsiasi**

operazione. L'apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l'utilizzo.

- **L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi pertanto che l'apparecchio sia sufficientemente libero da ostacoli e non possa venire in contatto con materiali incendiabili. L'apparecchio non deve essere mai coperto.**

Precauzioni da osservare durante l'utilizzo

- **Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti esterni.**
- **Evitare di utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.**
- **Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile, in un punto in cui esso non possa cadere o ribaltarsi.**
- **Assicurarsi che il cavo non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.**
- **Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo o la spina.**
- **Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa se durante l'uso si verificano malfunzionamenti e quando si pulisce l'apparecchio, si monta o smonta un accessorio o si è terminato di utilizzarlo.**
- **Sorvegliare sempre l'apparecchio mentre questo è in funzione.**
- **Non spostare mai l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Spegnere l'apparecchio e trasportarlo soltanto quando esso risulta completamente raffreddato.**
- **Non impiegare nei tegamini e sulla piastra grill attrezzi affilati o acuminati, quali palette in metallo, coltelli e forchette onde evitare l'eventuale danneggiamento del rivestimento antiaderente.**
- **Assicurarsi di tenere l'apparecchio al di fuori dalla portata dei bambini piccoli: L'apparecchio e gli accessori si surriscaldano durante l'utilizzo.**
- **Assicurarsi di maneggiare i tegamini prendendoli unicamente per l'impugnatura.**
- **Dopo l'uso, assicurarsi di pulire sempre a fondo l'apparecchio (vedere la sezione "Manutenzione e pulizia").**
- **I tegamini e la piastra grill di questo elettrodomestico sono dotati di un rivestimento antiaderente a base di PTFE: durante il riscaldamento della piastra, vengono liberate piccole quantità di gas, assolutamente innocue per l'uomo e gli animali. È stato tuttavia dimostrato che il sistema nervoso degli uccelli risulta estremamente sensibile a queste emissioni. Evitare pertanto di utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di uccelli (come per esempio uccelli ornamentali quali pappagalli).**

 Tutela dell'ambiente

Gettare i materiali d'imballaggio, come la plastica e le scatole, negli appositi contenitori.

Se si desidera smaltire l'apparecchio, anche se funziona ancora correttamente o può essere riparato facilmente, assicurarsi che esso venga riutilizzato.



Alla fine della sua durata di vita economica, l'apparecchio deve essere smaltito secondo le leggi in vigore, in modo che l'apparecchio stesso o i suoi componenti possano essere riutilizzati. Non smaltire l'apparecchio deponendolo assieme ai rifiuti comuni e non differenziati: consegnarlo invece al negoziante o presso un punto di raccolta autorizzato. Rivolgersi al proprio comune di residenza per ottenere informazioni sulle possibilità e sui servizi di consegna e di raccolta.

Direttiva europea vigente:
- 2002/95/CE
- 2002/96/CE

PRINCESS

 Allmänt

Denna snyggt formgivna Let's Cook Family Chef har designats av Jan des Bouvrie. Med denna apparat tillagar du inte bara goda måltider, den är även en fröjd för ögat. Såväl värmehällen som stekpannorna har en stram och lyxig design. Jan des Bouvrie Let's Cook Family Chef levereras med en grillplatta, en grillsten, åtta små stekpannor och träspatlar, så att du kan ha en trevlig och stämningsfull kväll tillsammans med familj och vänner.

Med den bifogade grillplattan och grillstenen kan du grilla, göra raclette eller tillaga smårätter direkt på bordet. Tack vare den halva grillplattan och grillstenen kan du till och med sätta ihop dessa tillagningssätt på en apparat.

När du grillar måste temperaturreglaget vara inställt på maxläget för bästa resultat. Så snart grillplattans eller grillstenens ovansida är tillräckligt varma kan du börja grilla. Den orange lampan lyser för att visa att temperaturen håller en konstant nivå.

Med den justerbara temperaturinställningen ställer du in Let's Cook Family Chef på den lämpligaste temperaturen för måltiden.

 Funktion och användning

Se figur 1.

Apparaten innehåller följande delar:

1 Värmehäll
2 Indikatorlampa temperatur (orange)
3 Indikatorlampa på/av (röd)
4 Grillsten
5 Grillplatta (enkelsidig)
6 Spatel
7 Smårätts-/raclettepanna
8 Temperaturreglage
9 Uppsamlingsplatta (urtagbar)
10 Sladd och kontakt

Innan användning

1 Avlägsna allt förpackningsmaterial och alla dekaler från apparaten.
2 Rengör apparaten och alla tillbehör (se 'Underhåll och rengöring') och torka därefter av dem ordentligt.
3 Placera värmehällen på ett jämnt underlag.
4 Sätt kontakten i ett vägguttag, sätt på apparaten och låt bli ordentligt varm en gång.

- **När apparaten används för första gången kan en lätt rökutveckling och en specifik lukt uppstå. Detta är normalt och försvinner av sig självt. Se till att ventilationen är god.**

5 Låt apparaten kallna helt.

Ställ upp och koppla in apparaten

1 Linda sladden från krokarna på apparatens undersida.
2 Placera värmehällen på ett jämnt underlag.
3 Placera grillplattan och grillstenen på värmehällen.
4 Sätt kontakten i vägguttaget. Den röda indikatorlampan tänds, vilket visar att apparaten är inkopplad.
5 Ställ in temperaturen genom att vrida temperaturreglaget: åt vänster för att höja temperaturen, åt höger för att sänka temperaturen.

- **OBS! Värmehällen är het när apparaten är inkopplad. Låt värmehällen kallna helt innan du flyttar på den.**

Vid användning kan värmeelementet sättas på och stängas av för att hålla temperaturen konstant. Den orange indikatorlampan kommer alltså att tändas och släckas växelvis.

Tillagningstips

Grilla

Att grilla är att tillaga kött, fisk och andra smårätter på grillplattan eller grillstenen.

Detta kan med fördel kombineras med att göra raclette.

- **OBS! Först när grillplattans eller grillstenens ovansida är tillräckligt varm kan du börja grilla.**

Att göra raclette

Smält ost och potatis är huvudingredienserna i detta tillagningssätt som ursprungligen kommer från Schweiz. Grillplattan fungerar då som värmehållare för potatisen samt för att grilla kött, fisk och andra smårätter på.
I pannorna under värmeelementet kan alla tillaga sin egen rätt med smält ost.

Detta kan med fördel kombineras med grillning.

- **OBS! Så snart grillplattans eller grillstenens ovansida är tillräckligt varm kan du börja göra racletter.**

(Grundrecept)

För 4 personer:
8 ungefär lika stora potatisar
1 burk syltlök
1 burk saltgurka
200 g lufttorkat nötkött (Bündnerfleisch)
200 g rökt skinka
Peppar, helst färskmalen från pepparkvarnen
600 g racletteost

Skala inte potisarna utan tvätta dem istället ordentligt.. Koka de oskalade potatisearna.
Skär potatisarna i skivor och håll dem varma på grillplattan.
Lägg några potatisskivor i en panna och täck dem med några ostskivor. Smaksätt eventuellt med lite peppar och sätt pannan under grillen på uppsamlingsplattan. Låt osten smälta.
Tillsammans med syltlöken, saltgurkan och köttet har du en härlig måltid.

Tillaga smårätter direkt på bordet

Alla tillagar sin egen rätt i en panna på grillplattan ovanför värmeelementet och sitter sedan tillsammans vid bordet och äter.

Den orange lampan lyser för att visa att temperaturen håller en konstant nivå.

Stäng av och förvara apparaten

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
2 Låt apparaten kallna helt.
3 Rengör apparaten och alla tillbehör (se ‘Underhåll och rengöring’) och torka därefter av dem ordentligt.
4 Linda sladden runt krokarna på apparatens undersida. Se även figur 1.



Underhåll och rengöring

- **Flytta aldrig apparaten när den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den kallnat.**
- **Använd inga aggressiva eller slipande medel vid rengöring.**
- **Kontrollera att apparaten inte är ansluten till vägguttaget när du rengör den.**
- **Sänk aldrig ned apparaten i vatten.**
- **Kontrollera att fukt inte tränger in vid apparatens elektriska delar.**

1 Drag ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna helt.
2 Rengör företrädesvis stekpannor, spatlar, grillplatta och grillsten med varmt vatten och diskmedel.



- Via hålen på värmehällens undersida, kan du enkelt lyfta upp uppsamlingsplattan så att den enkelt kan avlägsnas från värmehällen.
- Uppsamlingsplattan och grillplattan kan även diskas i diskmaskinen.
- Stekpannorna och grillstenen får INTE diskas i diskmaskinen.

3 Rengör värmehällen med en fuktig trasa. Torka därefter av den ordentligt.

 Säkerhet

Allmänt

- Läs igenom bruksanvisningen ordentligt och förvara den på en säker plats.
- Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Användning av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning, eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till farliga situationer. Personer som ansvarar för deras säkerhet måste ge tydliga instruktioner eller måste hålla uppsikt när apparaten används.
- Kontrollera att barn inte leker med apparaten.
- Reparationer ska utföras av en kvalificerad reparatör. Reparera aldrig apparaten själv!

Värme och elektricitet

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med angiven nätspänning på apparatens märkplatta innan den används.
- Använd ett jordat vägguttag.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget när apparaten inte används.
- När du drar ur kontakten ur vägguttaget ska du dra i själva kontakten och inte i sladden.
- Använd inte apparaten om apparaten eller sladden är skadad. Skicka den till vår serviceavdelning för att undvika fara. Skadade sladdar hos den här typen av apparat får endast bytas av vår serviceavdelning med hjälp av speciella verktyg.
- Kontrollera att apparaten och sladden inte kommer i kontakt med värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.
- Kontrollera att apparaten, sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.
- Tag inte upp apparaten om den ramlat ned i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd aldrig apparaten mer.
- Var försiktig när du tar tag i delar och själva apparaten. Låt apparaten kallna först. Apparaten och delarna blir varma vid användning.
- Apparaten måste kunna bli av med värmen för att förhindra brandfara. Se därför till att apparaten står fritt och inte kan komma i kontakt med brännbara material. Apparaten får inte täckas över.

Vid användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Använd aldrig apparaten i fuktiga utrymmen.
- Placera apparaten på ett stadigt och plant underlag, på en plats där den inte kan ramla ned.
- Sladden får inte hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.
- Kontrollera att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.
- Stäng av apparaten och avlägsna kontakten från vägguttaget om fel uppstår under användning, om apparaten ska rengöras, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller när du är klar med den.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den används.

- **Flytta aldrig apparaten när den fortfarande är inkopplad eller varm. Stäng först av apparaten och flytta den när den kallnat.**
- **Använd inga vassa föremål, som metallspatlar, knivar och gafflar, på grillplattan eller i stekpannorna. Dessa kan skada teflonbeläggningen.**
- **Se till att små barn inte kan nå apparaten. Apparaten och delarna blir varma vid användning.**
- **Använd endast handtaget för att lyfta stekpannorna.**
- **Rengör apparaten ordentligt efter användning (se avsnittet ”Underhåll och rengöring”).**
- **Setets stekpannor och grillplatta är försedda med en teflonbeläggning på PTFE-grund. Vid uppvärmning kan mycket små mängder gas utsöndras, men dessa är helt ofarliga för människor. Det har visat sig att fåglars nervsystem reagerar kraftigt på denna gas. Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor.**

 Miljö

Kasta förpackningsmaterial som plast och kartong i containrar avsedda för detta.

Om apparaten kasseras när den ännu är funktionsduglig skall den återvinnas.



Apparaten ska kasseras på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller delarna kan återanvändas. Apparaten får inte kasseras som osorterat avfall. Lämna in den hos återförsäljaren eller på en miljöstation. Tag kontakt med kommunen för information om tillgängliga inlämnings- och återvinningssystem.

Gällande EU-direktiv:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

 Generelt

Denne flot formgivede Let's Cook Family Chef er designet af Jan des Bouvrie. Med dette apparat kan De ikke kun nyde de lækre måltider, apparatet er også selv en fryd for øjet. Såvel varmepladen som panderne har et retlinet luksuriøst design. Jan des Bouvrie Let's Cook Family Chef leveres med en grillplade, en grillsten, otte små pander og træspatler, så De sammen med familie eller venner kan nyde en hyggelig aften sammen.

Med den medfølgende grillplade og grillsten kan De efter eget valg grille, raclette eller tilberede gourmet. Takket være den grillplade og grillsten kan De oven i købet kombinere disse tilberedningsmåder på et og samme apparat.

Under grillstegningen skal temperaturvælgeren stå på maksimum for at opnå det bedste resultat. Når oversiden af grillpladen eller grillstenen er helt varm kan De begynde med at grille. Den orange lampe forbliver tændt fo at angive, at temperaturen hele tiden bliver holdt konstant oppe.

Med den justerbare temperaturindstilling indstiller De Let's Cook Family Chef på den bedst egnede temperatur til Deres måltid.

 Funktion og betjening

Se afbild. 1.

Apparatet er forsynet med følgende:

1 Varmeplade
2 Kontrollampe temperatur (orange)
3 Kontrollampe tændt/slukket (rød)
4 Grillsten
5 Grillplade (ensidet)
6 Spatel
7 Gourmet- / raclettepander
8 Temperaturvælger
9 Opsamlingsbakke (udtagelig)
10 Ledning og stik

Før apparatet tages i brug

1 Fjern al indpakningsmateriale og klæbemærkater fra apparatet.
2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se Vedligeholdelse og rengøring) og tør det derefter grundigt af.
3 Stil varmepladen på en stabil undergrund.
4 Sæt stikket i stikkontakten, tænd apparatet og lad det varme helt op en gang.

- **Når apparatet bruges første gang, kan der opstå en let røgudvikling og en særlig lugt. Dette er normalt og vil forsvinde af sig selv. Sørg for tilstrækkelig ventilation.**

5 Lad apparatet køle helt af.

Opstilling og tænding af apparatet

1 Vikkel ledningen af krogene på undersiden af apparatet.
2 Stil varmepladen på en stabil undergrund.
3 Læg grillpladen og grillstenen på varmepladen.
4 Sæt stikket i stikkontakten. Den røde kontrollampe tændes nu som tegn på, at apparatet er tændt.
5 Indstil temperaturen ved at dreje temperaturvælgeren: mod venstre for at øge temperaturen, og mod højre for at sænke temperaturen.

- **Bemærk: Varmepladen er hed, når apparatet er tændt. Lad varmepladen køle helt af før De flytter den .**

Under brugen kan varmeelementet tændes og slukkes for at holde den konstante temperatur. Den orange kontrollampe vil derfor skiftevis tændes og slukkes.

Tilberedningstips

Grille

At grille vil sige at tilberede kød, fisk og andre madvarer på en grillplade eller en grillsten.

Grill kan nemt kombineres med raclette.

- **Bemærk: først når oversiden af grillpladen eller grillstenen er helt varm kan De begynde med at grille.**

Raclette

Smeltet ost og kartofler er hovedingredienserne i denne oprindeligt schweitziske tilberedningsmåde.
Grillpladen bruges herved til at holde kartoflerne varme og til at grille kød, fisk og andre madvarer.
I de små pander under varmeelementet kan alle skabe deres egen snack med smeltet ost.

Raclette kan nemt kombineres med grill.

- **Bemærk: først når oversiden af grillpladen eller grillstenen er helt varm kan De begynde med at lave raclette.**

(Basisopskrift)

Til 4 personer:
8 cirka lige store kartofler
1 glas perleløg
1 glas syltede agurker
200 gram tørret oksekød (Bündnerfleisch)
200 gram røget skinke (ikke kogt)
Peber, helst direkte fra peberkværnen
600 gram racletteost

Lad kartoflerne holde deres skræl og skrub dem grundigt rene.
Kog kartoflerne med pil.
Skær kartoflerne i skiver og hold dem varme på grillpladen.
Læg nogle få skiver kartoffel på en lille pande og dæk dem med en skive ost. Strø peber på efter eget ønske og sæt panden under grillen på opsamlingsbakken. Lad osten smelte.
Samen med perleløgene, de syltede agurker og kødet har De en lækker ret.

Gourmet

Hyggeligt bænket sammen omkring bordet laver alle hver for sig deres egne snacks på en lille pande på grillpladen ovenpå varmeelementet, - det er gourmet.

Den orange lampe forbliver tændt for at angive, at temperaturen hele tiden bliver holdt konstant oppe.

Slukke apparatet og sætte det på plads

1 Træk stikket ud at stikkontakten.
2 Lad apparatet køle helt af.
3 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se Vedligeholdelse og rengøring) og tør det derefter grundigt af.
4 Vikkel ledningen omkring krogene på undersiden af apparatet. Se også afbild. 1.



Vedligeholdelse og rengøring

- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**
- **Brug ingen skurende eller aggressive midler til rengøringen.**
- **Sørg for at apparatet ikke er sat til i en stikkontakt, når De gør det rent.**
- **Sænk aldrig apparatet ned i vand.**
- **Pas på at der ikke kommer nogen fugt ind omkring apparatets elektriske dele.**

1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
2 panderne, spatlerne, grillpladen og grillstenen skal helst vaskes med varmt vand og opvaskemiddel.



- **Gennem hullerne på undersiden af varmepladen kan De let løfte opsamlingsbakken, hvorefter denne let kan tages ud af varmepladen.**
- **Opsamlingsbakken og grillpladen kan også vaskes i opvaskemaskinen .**
- **Panderne og grillstenen kan IKKE vaskes i opvaskemaskinen .**

3 Rengør varmepladen med en fugtig klud. Tør den derefter godt af.



Sikkerhed

Generelt

- **Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.**
- **Brug dette apparat kun således, som det er beskrevet i denne brugsanvisning.**
- **Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.**
- **Det kan føre til farlige situationer, hvis børn eller mennesker med fysiske, sanselige, mentale eller motoriske handikap eller med for lidt kendskab bruger dette apparat. Personer som har ansvaret for disse personers sikkerhed, skal give klare instruktioner og føre tilsyn med brugen af apparatet.**
- **Pas på at børn ikke leger med apparatet.**
- **Lad reparationer udføre af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.**

Varme og elektricitet

- **Kontroller før De bruger apparatet om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på apparatets typeskilt.**
- **Brug en stikkontakt med jordforbindelse.**
- **Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.**
- **Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.**
- **Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send det til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.**
- **Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.**
- **Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.**
- **Saml ikke apparatet op, hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud at stikkontakten. Brug aldrig termostaten mere.**
- **Vær forsigtig når De tager på de løse dele og på apparatet selv. Lad apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.**
- **For at undgå brandfare skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.**

Under brugen

- **Brug aldrig apparatet udendørs.**
- **Brug aldrig apparatet i fugtige rum.**
- **Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted hvor det ikke kan falde om.**
- **Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.**
- **Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.**
- **Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten når De rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, er færdig med at bruge apparatet eller hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser.**
- **Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.**
- **Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.**

- **Brug ingen skarpe genstande på panderne og på grillpladen som fx metalspatler, knive og gafler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.**
- **Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.**
- **Tag kun fat på panderne ved håndtagene.**
- **Rengør apparatet grundigt efter brugen (se kapitlet 'Vedligeholdelse og rengøring')**
- **Panderne og grillpladen i dette sæt er forsynet med en anti-stickbelægning på PTFE-basis. Ved opvarmning heraf kan der udvikles en anelse gas, som er uskadelig for mennesker. Det har dog vist sig at fugles nervesystem er ekstremt følsomt overfor denne gas. Brug derfor ikke apparatet i nærheden af fugle (tænk her på stuefugle som fx papegøjer).**

 Miljø

Smid indpakningsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings-indsamlingssteder, der er til rådighed.

Gældende europæisk direktiv:
- 2002/95/EØF
- 2002/96/EØF

 Generell informasjon

Denne attraktive Let’s Cook Family Chef er konstruert av Jan des Bouvrie. Med dette apparatet kan du ikke bare tilberede deilige måltider, det er også en glede for øye, ettersom både varmeelementet og grytene har et sofistikert og luksuriøst design. Jan des Bouvrie Let’s Cook Family Chef leveres med en grillplate, en grillsten og åtte panner med stekespader av tre – og gir en attraktiv bakgrunn for en hyggelig kveld sammen med familie og venner.

Med grillplaten og grillstenen som følger med apparatet kan du grille eller pannesteke mat, eller bruke raclette. Med halve grillplaten og grillstenen kan disse matlagingsmetodene kombineres i ett apparat.

Best grillresultat får du hvis du skrur temperaturkontrollhjulet til maks innstilling. Du kan begynne grillingen med det samme grillplaten eller grillstenen er varmet opp. Det oransje lyset lyser for å indikere at apparatet holder korrekt temperatur.

Det regulerbare temperaturinnstillingen kan brukes for å stille Let's Cook Family Chef på den temperaturen som er best egnet for maten du skal tilberede.

 Bruk og kontroller

Se figur 1.

Utstyret består av følgende deler:

1 Varmeelement
2 Temperaturindikatorlampe (oransje)
3 På/av indikatorlys (rødt)
4 Grillsten
5 Grillplate (enkeltsidig)
6 Sekespade
7 Steke-/raclette-panne
8 Temperaturkontrollhjul
9 Brett (avtakbart)
10 Strømledning og støpsel

Før første gangs bruk

1 Fjern all emballasjen og merkelapper fra apparatet.
2 Rengjør apparatet og alt tilbehøret (se Rengjøring og vedlikehold). Tørk alt deretter grundig.
3 Plasser varmeelementet på et stødig underlag.
4 Sett støpselet inn i stikkontakten i veggen, slå apparatet på og still inn en høy temperaturinnstilling.

- **Apparatet kan avgi litt røyk og en karakteristisk lukt når du slåt det på for første gang. Dette er normalt, og vil snart forsvinne. Sørg for at apparatet har tilstrekkelig ventilasjon.**

5 La apparatet bli helt avkjølt.

Forberede apparatet for bruk

1 Rull ut ledningen fra hankene på undersiden av apparatet.
2 Plasser varmeelementet på et stødig underlag.
3 Fest grillplaten og grillstenen til varmeelementet.
4 Sett støpselet inn i stikkontakten. Det røde indikatorlyset vil tennes for å indikere at apparatet er skrudd på.
5 Drei på temperaturhjulet for å stille temperaturen til ønsket nivå: mot urviseren for å øke temperaturen, med urviseren for å senke temperaturen.

- **Merk: Varmeelementet er varmt når apparatet er slått på. La varmeelementet bli helt avkjølt før du flytter det.**

Mens apparatet er i bruk, vil varmeelementet slå seg på og av automatisk for å opprettholde innstilt temperatur. Følgelig vil også det oransje indikatorlyset slås på og av.

Matlagingstips

Grilling

Grilling er å tilberede kjøtt, fisk og annen mat på en grillplate eller en grillsten.

Grilling kan enkelt kombineres med raclette.

- **Merk: Ikke begynn grillingen før grillplaten eller grillstenen er varmet opp.**

Raclette

Med denne tradisjonsrike sveitsiske metoden tilberedes retter med smeltet ost og poteter.
Grillplaten brukes for å holde potetene varme og for å grille kjøtt, fisk og annen mat.
Pannene plasseres under varmeelementet – og alle tilbereder sine individuelle porsjoner med smeltet ost og de ingrediensene de velger.

Raclette kan enkelt kombineres med grilling.

- **Merk: Ikke begynn racletten før grillplaten eller grillstenen er varmet opp.**

(Grunnoppskrift)

For 4 personer
8 poteter av omtrent lik størrelse
1 krukke sølvløk
1 krukke sylteagurker
200 gram tørket kjøtt (Bündnerfleisch)
200 gram røkt eller rå skinke
Pepper, helst fra en pepperkvern
600 gram racletteost

IKKE skrell potetene, skrubb dem omhyggelig og kok dem. Skjær potetene i skiver og legg dem på grillplaten for å holde dem varme. Legg noen potetskiver i en panne og dekk dem med noen skiver ost. Pepre osten etter smak, og plasser pannen på brettet under grillen. La osten smelte.
Legg på sølvløk, agurker og kjøtt for å lage et deilig måltid.

Pannesteking

Alle tilbereder sin egen mat i en panne plassert på grillplaten over varmeelementet mens de sitter rundt samme bord. Det er pannesteking.

Det oransje lyset lyser for å indikere at apparatet holder korrekt temperatur.

Slå av og oppbevare apparatet

1 Ta ut støpslet fra vegguttaket.
2 La apparatet bli helt avkjølt.
3 Rengjør apparatet og alt tilbehøret (se Rengjøring og vedlikehold). Tørk alt deretter grundig.
4 Rull opp ledningen rundt hankene på undersiden av apparatet. Se figur 1.



Rengjøring og vedlikehold

- **Flytt aldri apparatet mens det er skrudd på eller mens det fremdeles er varmt. Skru av apparatet og vent til det er nedkjølt før du flytter det.**
- **Bruk aldri etsende renseprodukter eller skuremidler.**
- **Sørg for at støpslet er tatt ut fra stikkontakten før apparatet rengjøres.**
- **Apparatet må ikke nedsenkes i vann.**
- **Sørg for at det ikke kommer fuktighet inn i de elektriske delene på apparatet.**

1 Ta ut støpslet fra stikkontakten og la apparatet kjøles ned helt.
2 Vi anbefaler at du rengjør pannene, stekespadene og grillstenen i varm vann og oppvaskmiddel.

- **Løft brettet fra varmeelementet ved å skyve det oppover gjennom hullene i bunnen av varmeelementet, og ta det av.**
- **Du kan også rengjøre brettet og grillplaten i oppvaskmaskin.**

- **Du KAN IKKE rengjør pannene eller grillstenen i oppvaskmaskin.**

3 Rengjør varmeelementet med en fuktig klut og tørk den grundig.

 Sikkerhet

Generell informasjon

- **Vennligst les disse instruksjonene nøye, og oppbevar dem for fremtidig referanse.**
- **Bruk dette apparatet kun i henhold til disse instruksjonene**
- **Apparatet må ikke brukes kommersielt.**
- **Dersom apparatet brukes av barn eller av personer med fysisk, sensorisk, mental eller motorisk uførhet eller som mangler den nødvendige kunnskap og erfaring, kan føre til ulykker. Personer som har ansvar for disse menneskenes sikkerhet bør gi omhyggelige instruksjoner eller har tilsyn med bruken av apparatet.**
- **Sørg for at barn ikke leker med apparatet.**
- **Reparasjoner må utføres av kvalifisert servicetekniker. Prøv aldri å reparere apparatet selv.**

Varme og elektrisitet.

- **Kontroller før bruk at nettspenningen er den samme som står på typemerket på apparatet.**
- **Plugg inn apparatet i et jordet vegguttak.**
- **Ta alltid støpslet ut av stikkontakten når apparatet ikke brukes.**
- **Fjern alltid støpslet fra vegguttaket ved å dra i selve støpslet, ikke i strømledningen.**
- **Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller apparatet er skadet. For din egen sikkerhet, returner apparatet til vår serviceavdeling. En ødelagt strømledning kan kun skiftes ut av vår serviceavdeling som har spesialverktøyene som kreves for denne reparasjonen.**
- **Sørg for at apparatet og strømledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel varme kokeplater eller åpne flammer.**
- **Sørg for at apparatet, strømledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med vann.**
- **Ikke ta opp apparatet hvis det faller ned i vann. Ta umiddelbart ut støpslet fra vegguttaket. Apparatet må ikke brukes mer.**
- **Vær forsiktig når du tar på apparatet og delene. La apparatet avkjøles før du tar i det. Apparatet og de ulike delene blir varme under bruk.**
- **Apparatet må være i stand til å spre sin egen varme for å unngå brannfare. Sørg derfor for at det er tilstrekkelig klaring rundt apparatet, og at det ikke kan komme i kontakt med brennbare materialer. Apparatet må ikke dekkes til.**

Under bruk

- **Bruk aldri apparatet utendørs.**
- **Bruk ikke apparatet i fuktige omgivelser.**
- **Plasser apparatet på et flatt, stødig underlag hvor det ikke kan falle.**
- **La aldri strømledningen henge over kanten på oppvaskbrett, benkeplater eller bord.**
- **Sørg for at hendene dine er tørre når du tar på apparatet, strømledningen eller støpslet.**
- **Skru av apparatet og ta ut støpslet fra vegguttaket hvis det oppstår funksjonsfeil under bruk, og også før rengjøring av apparatet, før du monterer eller fjerner tilbehør eller lagrer apparatet etter bruk.**
- **La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.**
- **Flytt aldri apparatet mens det er skrudd på eller mens det fremdeles er varmt. Skru av apparatet og vent til det er nedkjølt før du flytter det.**
- **Ikke bruk skarpe gjenstander på pannene og grillplaten, som for eksempel stekespader av metall, kniver og gafler. De kan skade non-stick-belegget i kjelen.**
- **Sørg for at små barn ikke kan komme til apparatet. Apparatet og de ulike delene blir varme under bruk.**

- **Hold pannene kun i håndtaket.**
- **Rengjør apparatet nøye etter bruk (se 'Rengjøring og vedlikehold').**
- **Pannene og grillplaten som leveres sammen med dette apparatet er belagt med et PTFE-belegg som gjør at maten ikke brenner seg fast. Når dette belegget varmes opp, kan de frigjøre små gassmengder som er fullstendig harmløse for mennesker. Imidlertid er nervesystemet hos fugler ekstremt følsomt overfor disse gassene, og av dengrunn bør ikke apparatet brukes i nærheten av fugler (for eksempel tropiske fugler som papegøyer).**

Miljøet

Forpakningsmateriell som plast og esker må kildesorteres.

Dersom du vil kvitte deg med apparatet mens det fortsatt fungerer som det skal eller kan repareres enkelt, må du sørge for at apparatet blit resyklert.



Når apparatets levetid er over, må det avfallsbehandles på en ansvarlige åte, slik at apparatet eller delre av det kan brukes om igjen. Ikke kvitt deg med apparatet sammen med restavfallet, men lever det til en forhandler eller ved et autorisert avfallshåndteringssted. Kontakt de lokale myndighetene for informasjon om tilgjengelige avfallshåndteringssteder.

Gjeldene europeisk retningslinje:
- 2002/95/EF
- 2002/96/EF



PRINCESS

 Yleistä

Tämä viehättävä Let's Cook Family Chef on Jan des Bouvrien suunnittelema. Sen lisäksi, että tällä laitteella voi valmistaa maukkaita aterioita, sen lämpöalustan ja pannujen hienostunut luksusdesign tekee siitä myös miellyttävän katsella. Jan des Bouvrie Let's Cook Family Chef on varustettu grillilevyllä, grillikivellä sekä kahdeksalla pannulla ja puulastalla. Sen vuoksi laite tarjoaa viehättävän taustan leppoisalle illalle perheen ja ystävien kanssa.

Laitteen mukana tulevat grillilevy ja grillikivi mahdollistavat grilliruoan, racletten ja paistetun ruoan valmistamisen. Lisäksi puoligrillilevyn ja grillikiven ansiosta näitä valmistustapoja voidaan yhdistää käyttämällä vain yhtä laitetta.

Parhaat grillaustulokset saat kun lämpötilansäädin on asetettu maksimiin. Voit aloittaa grillauksen heti kun grillilevy tai grillikivi on lämmennyt. Oranssi merkkivalo osoittaa, että laite pysyy oikeassa lämpötilassa.

Laitteen säädettävää lämpötila-asetusta voidaan käyttää asettamaan Let's Cook Family Chef -laitteeseen sopivin lämpötila ateriallesi.

 Käyttö ja säätimet

Katso kuva 1.

Laitteisto koostuu seuraavista osista:
1 Lämpöalusta
2 Lämpötilan merkkivalo (oranssi)
3 Päällä/Pois -merkkivalo (punainen)
4 Grillikivi
5 Grillilevy (yksipuolinen)
6 Lasta
7 Paisto/raclette-pannu
8 Lämpötilansäädin
9 Alusta (irrotettava)
10 Virtajohto ja -pistoke

Ennen kuin käytät

1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
2 Puhdista laite ja sen varusteet (katso "Huolto ja puhdistus") ja kuivaa ne huolellisesti.
3 Aseta lämpöalusta tukevalle alustalle.
4 Työnnä pistoke pistorasiaan, kytke laite päälle ja aseta se korkealle lämpötila-asetukselle.

- **Laitteesta saattaa tulla hieman savua ja ominaishajua kun kytket sen päälle ensimmäistä kertaa. Tämä on tavallista ja katoaa pian. Varmista, että laitteella on riittävä tuuletus.**

5 Anna laitteen jäähtyä kokonaan.

Laitteen valmistaminen käyttöä varten

1 Kelaa virtajohto auki laitteen pohjasta.
2 Aseta lämpöalusta tukevalle alustalle.
3 Sovita grillilevy ja grillikivi lämpöalustalle.
4 Työnnä pistoke pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy, mikä osoittaa, että laite on kytketty toimintaan.
5 Kääntämällä lämpötilansäädintä voit asettaa lämpötilan vaaditulle tasolle: vastapäivään voit nostaa lämpötilaa ja myötäpäivään laskea lämpötilaa.

- **Huomaa: lämpöalusta kuumenee, kun laite on kytketty päälle. Anna lämpöalustan jäähtyä täysin ennen kuin siirrät sitä.**

Kun käytät laitetta, lämpöelementti voi automaattisesti kytkeytyä päälle ja pois säilyttääkseen asetetun lämpötilan. Sen seurauksena myös oranssi merkkivalo syttyy ja sammuu automaattisesti.

Valmistusvihjeitä

Grillaaminen

Grillaaminen on lihan, kalan tai muun ruoan valmistamista grillilevyllä tai grillikivellä.

Grillaaminen voidaan helposti yhdistää racletten valmistamiseen.

- **Huomaa: aloita grillaaminen vasta kun grillilevy tai grillikivi on lämmennyt.**

Raclette

Tämä perinteinen sveitsiläinen ruoanvalmistustapa perustuu sulatetusta juustosta ja perunasta valmistettuihin aterioihin. Grillilevyjä käytetään pitämään perunoita lämpiminä ja grillaamaan lihaa, kalaa ja muuta ruokaa.
Pannut asetetaan lämpöelementin alle – ja jokainen voi valmistaa omat annoksensa sulatetusta juustosta ja valitsemistaan aineksista.

Raclette voidaan helposti yhdistää grillaamiseen.

- **Huomaa: aloita racletten valmistaminen vasta kun grillilevy tai grillikivi on lämmennyt.**

(Perusresepti)

Neljälle
8 suunnilleen samankokoista perunaa
1 purkillinen hillosipuleita
1 purkillinen maustekurkkua
200 grammaa kuivalihaa (Bündnerfleisch)
200 grammaa savukinkkua
Pippuria, mieluiten tuoreena pippurimyllystä
600 grammaa raclette-juustoa

ÄLÄ kuori perunoita vaan pese ne huolellisesti ja keitä. Viipaloi perunat ja aseta ne grillilevylle pitääksesi ne lämpiminä. Aseta osa perunaviipaleista pannuun ja peitä muutamalla juustoviipaleella. Ripottele pippuria juuston päälle maun mukaan ja aseta pannu alustalle grillin alle. Anna juuston sulaa. Lisää hillosipulit, maustekurkut ja liha herkullista ateriaa varten.

Paistaminen

Jokainen valmistaa oman ruokansa pannussa, joka asetetaan grillilevylle lämpöelementin päälle, samalla kun istutaan saman pöydän ääressä – kas siinä paistamista!

Oranssi merkkivalo osoittaa, että laite pysyy oikeassa lämpötilassa.

Laitteen kytkeminen pois päältä ja varastoiminen

1 Irrota pistoke pistorasiasta.
2 Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
3 Puhdista laite ja sen varusteet (katso "Huolto ja puhdistus") ja kuivaa ne huolellisesti.
4 Kiedo virtajohto takaisin laitteen pohjaan. Katso kuva 1.



Huolto ja puhdistus

- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on kytkettynä päälle tai se on vielä kuuma. Kytke laite pois päältä ja odota kunnes se on jäähtynyt, ennen kuin siirrät sitä.**
- **Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita.**
- **Varmista, että pistoke on irrotettu, ennen kuin puhdistat laitetta.**
- **Älä upota laitetta veteen.**
- **Varmista, että kosteutta ei pääse laitteen sähköosiin.**

1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin.
2 Suosittelemme, että puhdistat pannut, lastat ja grillikiven kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.

- **Nosta alusta lämpöalustalta työntämällä sitä ylöspäin läpi lämpöalustan pohjassa olevien kolojen ja poista se.**
- **Voit myös puhdistaa alustan ja grillilevyn astianpesukoneessa.**
- **ET VOI pestä pannuja tai grillikiveä astianpesukoneessa.**

PRINCESS

3 Puhdista lämpöalusta kostealla pyyhkeellä ja kuivaa huolellisesti.

 Turvallisuus

Yleistä

- **Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.**
- **Käytä tätä laitetta vain näiden ohjeiden mukaisesti.**
- **Käytä tätä laitetta vain kotitalouskäytössä.**
- **Jos laitetta käyttää lapsi tai henkilö, jolla on fyysisiä, aistimuksellisia, henkisiä tai motorisia vammoja tai jolla ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta, seuraukset voivat olla vaarallisia. Näiden henkilöiden turvallisuudesta vastuussa olevien tulisi antaa selkeät ohjeet tai valvoa laitteen käyttöä.**
- **Varmista, että lapset eivät leiki laitteella.**
- **Jätä korjaus pätevälle huoltoteknikolle. Älä koskaan yritä korjata sitä itse.**

Lämpö ja sähkö

- **Varmista ennen käyttöä, että sähköverkon jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.**
- **Aseta pistoke maadoitettuun pistorasiaan.**
- **Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.**
- **Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä aina pistokkeesta, ei virtajohdosta.**
- **Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai laite on vahingoittunut. Turvallisuutesi vuoksi toimita laite huoltopalveluumme. Vaurioituneen virtajohdon voi vaihtaa vain huoltokeskuksemme henkilökunta, jolla on siihen tarvittavat erityistyövälineet.**
- **Varmista, ettei laite tai virtajohto joudu kosketuksiin lämmönlähteiden, esimerkiksi kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.**
- **Varmista, ettei laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin veden kanssa.**
- **Älä nosta laitetta, jos se putoaa veteen. Irrota välittömästi pistoke pistorasiasta. Älä käytä laitetta enää.**
- **Ole varovainen, kun kosketat laitetta ja sen osia. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin kosketat sitä. Laite ja sen eri osat kuumenevat käytössä.**
- **Laitteen tulee antaa haihduttaa lämpönsä, jotta tulipalon riskiltä vältyttäisiin. Varmista sen vuoksi, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa ja että se ei pääse kosketuksiin syttyvän materiaalin kanssa. Laitetta ei saa peittää.**

Käyttö

- **Älä koskaan käytä laitetta ulkona.**
- **Älä koskaan käytä laitetta kostealla alueella.**
- **Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle, jolla se ei voi keikahtaa.**
- **Älä päästä johtoa roikkumaan tiskipöydän, työtason tai pöydän kulman yli.**
- **Varmista, että kätesi ovat kuivat koskiessasi laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen.**
- **Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta toimintahäiriön ilmetessä käytön aikana, ennen laitteen puhdistamista, lisävarusteen asettamista tai poistamista sekä laittaessasi laitteen säilytykseen käytön jälkeen.**
- **Valvo laitetta jatkuvasti kun se on käytössä.**
- **Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on kytkettynä päälle tai se on vielä kuuma. Kytke laite pois päältä ja odota kunnes se on jäähtynyt, ennen kuin siirrät sitä.**
- **Älä käytä pannuilla tai grillilevyllä teräviä välineitä, kuten metallilastoja, veitsiä tai haarukoita. Nämä voivat vaurioittaa tarttumatonta pinnoitusta.**
- **Varmista, ettei laite ole pienten lasten ulottuvilla. Laite ja sen eri osat kuumenevat käytössä.**
- **Pidä aina kiinni pannujen kahvoista.**
- **Puhdista laite huolellisesti käytön jälkeen (katso "Huolto ja puhdistus").**

- **Tämän laitteen mukana tulevissa pannuissa ja grillilevyssä on tarttumaton PTFE-pinnoitus. Kuumennettaessa tämä pinnoitus voi vapauttaa pieniä määriä kaasuja, jotka ovat täysin vaarattomia ihmisille. Kuitenkin lintujen hermojärjestelmä on huomattu erittäin herkäksi näille kaasuille. Sen vuoksi laitetta ei tule käyttää lintujen lähellä (esimerkiksi trooppiset linnut, kuten papukaijat).**

Ympäristö

Vie pakkausmateriaalit, kuten muovi ja pahvirasiat, asianmukaisiin jätteidenkeräyspisteisiin.

Jos haluat hävittää laitteen kun se vielä toimii tai on helposti korjattavissa, varmista että laite kierrätetään.



Käyttöiän lopussa laite tulee hävittää vastuullisesti niin, että laite tai sen osat voidaan käyttää uudelleen. Älä hävitä laitetta sekajätteiden mukana vaan toimita se liikkeeseen tai muuhun valtuutettuun keräyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja käytössä olevista hävitys- ja keräysjärjestelmistä.

Soveltuva EY-direktiivi:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



 Geral

Este Let's Cook Family Chef de belo formato foi desenhado por Jan des Bouvrie. Este aparelho não permite apenas fazer refeições bastante saborosas, mas é também bastante bonito. Tanto a base de aquecimento como os tachinhos têm um desenho luxuoso e elegante. O Jan des Bouvrie Let's Cook Family Chef é fornecido com uma chapa de grelhar, uma pedra de grelhar, oito tachinhos e espátulas de madeira, de modo que pode criar uma noite de convívio agradável com a família ou com os amigos.

Com a chapa de grelhar e a pedra de grelhar juntamente fornecidas pode como desejar grelhar, fazer Raclette ou fazer Gourmette. Graças à chapa de grelhar e à pedra de grelhar pode você próprio determinar uma combinação destes modos de preparação num dos aparelhos.

Para grelhar, o regulador de temperatura terá que estar na posição máxima para obter o melhor resultado. Quando o lado de cima da chapa de grelhar ou pedra de grelhar estiver bem quente pode começar a grelhar. A luz cor-de-laranja fica acesa a indicar que a temperatura é mantida no nível.

Com a regulação de temperatura regulável, regula o Let's Cook Family Chef para a temperatura mais apropriada para a sua refeição.

 Funcionamento e manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:
1 Base de aquecimento
2 Luz indicadora de temperatura (cor-de-laranja)
3 Luz indicadora de ligar/desligar (vermelha)
4 Pedra de grelhar
5 Chapa de grelhar (só de um lado)
6 Espátula
7 Tacho de Gourmette / Raclette
8 Regulador de temperatura
9 Chapa colectora (desmontável)
10 Cabo e ficha

Antes da primeira utilização

1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.
2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (veja Manutenção e limpeza) e seque-os bem.
3 Coloque a base de aquecimento numa superfície estável.
4 Introduza a ficha na tomada, ligue o aparelho e deixe aquecer bem uma vez.

- **Na primeira utilização do aparelho pode haver um ligeiro desenvolvimento de fumo e formar-se um cheiro específico. Isto é normal e desaparece. Mas faça com que haja uma boa ventilação.**

5 Deixe o aparelho arrefecer bem.

Posicionar e ligar o aparelho

1 Desenrole o cabo dos ganchos no lado inferior do aparelho.
2 Coloque a base de aquecimento numa superfície estável.
3 Coloque a chapa de grelhar e a pedra de grelhar na base de aquecimento.
4 Introduza a ficha na tomada. A luz indicadora vermelha acende agora a indicar que o aparelho está ligado.
5 Regule a temperatura rodando o regulador de temperatura: Para a esquerda aumenta a temperatura, para a direita baixa a temperatura.

- **Atenção: A base de aquecimento fica quente quando o aparelho está ligado. Deixe primeiro a base de aquecimento arrefecer bem, antes de deslocar o aparelho.**

Durante a utilização, o elemento de aquecimento pode ser activado e desactivado para manter a temperatura constante. Por isso, a luz indicadora cor-de-laranja acende e apaga à vez.

Dicas de cozedura

Grelhar

Grelhar é preparar a carne, peixe e outros petiscos numa chapa de grelhar ou pedra de grelhar.

Grelhar pode ser combinado com Raclette.

- **Atenção: Apenas quando o lado de cima da chapa de grelhar ou pedra de grelhar estiver bem quente é que pode começar a grelhar.**

Raclette

Queijo derretido e pequenas batatas são os ingredientes principais deste modo de cozinhar suíço.
As chapas de grelhar servem para manter o calor para as batatas e para a carne a grelhar, peixe e outros petiscos.
Nos tachinhos por baixo do elemento de aquecer todos podem criar o seu petisco com queijo derretido.

Raclette pode ser combinado com grelhar.

- **Atenção: Apenas quando o lado de cima da chapa de grelhar ou pedra de grelhar estiver bem quente é que pode começar a Raclette.**

(Receita básica)

Para 4 pessoas
8 batatas mais ou menos do mesmo tamanho
1 frasco de cebolas pequenas
1 frasco de pepinos pequenos
200 gramas de carne de vaca seca (Bündnerfleisch)
200 gramas de fiambre cru fumado
Pimenta, de preferência acabada de moer
600 gramas de queijo Raclette.

Deixe as batatas ficar com a casca e lave-as muito bem.
Cozinhe as batatas com a casca.
Corte as batatas em tiras e mantenha-as quentes na chapa de grelhar. Coloque algumas tiras de batatas num tachinho e cubra-as com algumas placas de queijo. Polvilhe com pimenta a gosto e coloque o tachinho por baixo do Grill na chapa colectora. Deixe derreter o queijo.
Juntamente com as pequenas cebolas com os pequenos pepinos e com a carne obtém um prato delicioso.

Gourmette

Todos preparam os seus petiscos num tachinho na chapa de grelhar por cima do elemento de aquecer e mesmo assim estão todos em convívio à mesa, isso é Gourmette.

A luz cor-de-laranja fica acesa a indicar que a temperatura é mantida no nível.

Desligar e arrumar o aparelho

1 Tire a ficha da tomada.
2 Deixe o aparelho arrefecer bem.
3 Limpe o aparelho e todos os acessórios (veja Manutenção e limpeza) e seque-os bem.
4 Enrole o cabo nos ganchos no lado inferior do aparelho. Veja também a figura 1.



Manutenção e limpeza

- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Não utilize produtos ásperos ou agressivos quando limpar.**
- **Quando estiver para efectuar a limpeza retire a ficha do aparelho da tomada da rede eléctrica.**
- **Nunca mergulhe o aparelho em água.**
- **Tenha atenção para que não entre humidade para os componentes eléctricos no interior do aparelho.**

1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.

2 Limpe os tachinhos, espátulas, a chapa de grelhar e a pedra de grelhar de preferência com água quente e produto de limpeza.

- **Através dos furos por baixo da chapa de aquecimento, pode elevar facilmente a chapa colectora e depois tirá-la facilmente da base de aquecimento.**
- **A chapa colectora e a chapa de grelhar, também podem ser limpas na máquina de lavar loiça.**
- **Os tachinhos e a pedra de grelhar, NÃO podem ser limpos na máquina de lavar loiça.**

3 Limpe a base de aquecimento com um pano humedecido. A seguir seque-a bem.



Segurança

Geral

- **Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.**
- **Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.**
- **Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.**
- **O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com uma deficiência física, sensorial, mental ou motriz, ou com falta de conhecimento e experiência pode levar a situações perigosas. As pessoas responsáveis pela sua segurança devem-lhes dar instruções claras e devem vigiar o uso do aparelho.**
- **Tenha atenção para que crianças não brinquem com o aparelho.**
- **No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.**

Calor e electricidade

- **Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.**
- **Use uma tomada com terra.**
- **Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.**
- **Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.**
- **Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo estiver danificado. Envie-o para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.**
- **Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.**
- **Tenha cuidado para que o aparelho, o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.**
- **Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.**
- **Tenha cuidado quando pegar nos componentes e no próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.**
- **O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.**

Durante a utilização

- **Nunca utilize o aparelho na rua.**
- **Nunca use o aparelho em áreas húmidas.**
- **Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.**
- **Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.**

- **Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.**
- **Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.**
- **Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.**
- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.**
- **Não use objectos afiados nos tachinhos e na chapa de grelhar como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas. Estes podem danificar a camada anti-aderente.**
- **Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.**
- **Apenas pegue nos tachinhos pela pega.**
- **Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo “Manutenção e limpeza”).**
- **Os tachinhos e a chapa de grelhar deste aparelho estão munidos de uma camada anti-aderente à base de PTFE. Ao aquecer podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a este gás. Por isso, não use o aparelho perto de pássaros (por exemplo, papagaios).**

 Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que os componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Directiva Europeia em vigor:
- 2002/95/CE
- 2002/96/CE

Γενικές πληροφορίες

Αυτό το ελκυστικό Let's Cook Family Chef έχει σχεδιαστεί από τον Jan des Bouvrie. Αυτή η συσκευή όχι μόνο σας επιτρέπει να ετοιμάζετε νόστιμα φαγητά, αλλά είναι επίσης εξαιρετικά ελκυστική, δεδομένου ότι τόσο η βάση θέρμανσης, όσο και τα ταψάκια έχουν εκλεπτυσμένη και πολυτελή σχεδίαση. Το Let's Cook Family Combi Chef που σχεδίασε ο Jan des Bouvrie παρέχεται με μία πλάκα ψησίματος, μία πέτρα ψησίματος και οκτώ ταψάκια με ξύλινες σπάτουλες – ταιριάζει τέλεια σ' ένα χαρούμενο βράδυ με τη συντροφιά της οικογένειας και των φίλων σας.

Η πλάκα ψησίματος και η πέτρα ψησίματος που παρέχονται με την συσκευή σας δίνουν τη δυνατότητα να ψήνετε, να γκρατινάρετε, ή να τηγανίζετε φαγητά. Επιπλέον, με την μισή πλάκα ψησίματος και την πέτρα ψησίματος, αυτές οι μέθοδοι μαγειρέματος μπορούν να συνδυάζονται χρησιμοποιώντας μόνο μία συσκευή.

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται τοποθετώντας το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στη μέγιστη ρύθμιση. Μπορείτε να ξεκινήσετε το ψήσιμο μόλις θερμανθεί η πλάκα ψησίματος ή η πέτρα ψησίματος. Η πορτοκαλί ένδειξη θα παραμείνει αναμμένη, υποδεικνύοντας ότι η θερμοκρασία της συσκευής διατηρείται στο σωστό επίπεδο.

Χάρη στη δυνατότητα ρύθμισης της θερμοκρασίας της συσκευής, μπορείτε να επιλέξετε στο Let's Cook Family Chef την πιο κατάλληλη θερμοκρασία για το φαγητό σας.

Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην Εικόνα 1.

Η συσκευή αποτελείται από τα ακόλουθα μέρη:
1 Βάση θέρμανσης
2 Λυχνία θερμοκρασίας (πορτοκαλί)
3 Λυχνία ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (κόκκινη)
4 Πέτρα ψησίματος
5 Πλάκα ψησίματος (μονής όψης)
6 Σπάτουλα
7 Ταψάκι για τηγάνισμα/γκρατινάρισμα
8 Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
9 Δίσκος (αφαιρούμενος)
10 Καλώδιο και φις ρεύματος

Πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα (δείτε 'Συντήρηση και καθαρισμός') και στεγνώστε τα επιμελώς.
3 Τοποθετήστε τη βάση θέρμανσης σε μια επίπεδη επιφάνεια.
4 Εισάγετε το φις σε μία πρίζα ρεύματος, ανάψτε τη συσκευή και επιλέξτε μία ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας.

- **Η συσκευή μπορεί να παράγει λίγο καπνό και μία χαρακτηριστική οσμή όταν την ανάψετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί σύντομα. Βεβαιωθείτε ότι ο αερισμός της συσκευής είναι επαρκής.**

5 Αφήστε την συσκευή να κρυώσει πλήρως.

Προετοιμασία της συσκευής για χρήση

1 Ξετυλίξτε το καλώδιο ρεύματος από τα άγκιστρα στη βάση της συσκευής.
2 Τοποθετήστε τη βάση θέρμανσης σε μια επίπεδη επιφάνεια.
3 Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος και την πέτρα ψησίματος στην βάση θέρμανσης.
4 Βάλτε το φις στην πρίζα ρεύματος. Η κόκκινη λυχνία θ' ανάψει, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία.
5 Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας: αριστερόστροφα για ν' αυξήσετε τη θερμοκρασία, δεξιόστροφα για να μειώσετε τη θερμοκρασία.

- **Σημείωση: η βάση θέρμανσης καίει όταν λειτουργεί η συσκευή. Πριν να την μετακινήσετε, αφήστε τη βάση θέρμανσης να κρυώσει πλήρως.**

Κατά τη χρήση της συσκευής, το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να ενεργοποιείται και να απενεργοποιείται αυτόματα για τη διατήρηση της σωστής θερμοκρασίας. Συνεπώς, η πορτοκαλί λυχνία θ' ανάβει και θα σβήνει αυτόματα, επίσης.

Συμβουλές μαγειρικής

Ψήσιμο

Με τον όρο ψήσιμο αναφερόμαστε στο μαγείρεμα κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων στην πλάκα ψησίματος ή στην πέτρα ψησίματος.

Μπορείτε να συνδυάσετε το ψήσιμο με το γκρατινάρισμα τροφίμων.

- **Σημείωση: ξεκινήστε το ψήσιμο μόνο αφού θερμανθεί η πλάκα ψησίματος ή η πέτρα ψησίματος.**

Γκρατινάρισμα

Αυτή η παραδοσιακή Ελβετική μέθοδος μαγειρέματος βασίζεται σε πιάτα που ετοιμάζονται με λιωμένο τυρί και πατάτες.
Οι πλάκες ψησίματος χρησιμοποιούνται για να διατηρούν ζεστές τις πατάτες, καθώς και για το ψήσιμο κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων.
Τα ταψάκια τοποθετούνται κάτω από το θερμαντικό στοιχείο – και κάθε συνδαιτυμόνας μπορεί να ετοιμάσει τη δική του μερίδα με λιωμένο τυρί και τα συστατικά της αρεσκείας του.

Μπορείτε να συνδυάσετε το γκρατινάρισμα με το ψήσιμο τροφίμων.

- **Σημείωση: ξεκινήστε το γκρατινάρισμα μόνο αφού θερμανθεί η πλάκα ψησίματος ή η πέτρα ψησίματος.**

(Βασική συνταγή)

Για 4 άτομα
8 πατάτες ίδιου μεγέθους περίπου
1 βάζο κρεμμυδάκια τουρσί
1 βάζο αγγουράκια τουρσί
200 γραμμάρια αποξηραμένο κρέας (Bόndnerfleisch)
200 γραμμάρια καπνιστό ζαμπόν
Πιπέρι, κατά προτίμηση φρεσκοτριμένο από ένα μύλο
600 γραμμάρια τυρί Raclette

ΜΗΝ ξεφλουδίσετε τις πατάτες – τρίψτε τες καλά και μαγειρέψτε τες.

Κόψτε τις πατάτες σε φέτες και τοποθετήστε τες στην πλάκα ψησίματος για να τις κρατήσετε ζεστές. Τοποθετήστε μερικές φέτες πατάτες σ' ένα ταψάκι και καλύψτε τες με λίγες φέτες τυρί. Πασπαλίστε το τυρί με όσο πιπέρι θέλετε και τοποθετήστε το ταψάκι στο δίσκο κάτω από το γκριλ. Αφήστε το τυρί να λιώσει. Προσθέστε κρεμμυδάκια και αγγουράκια τουρσί, καθώς και κρέας, για να ετοιμάσετε ένα γευστικό πιάτο.

Τηγάνισμα-μαγείρεμα στο ταψί

Κάθε συνδαιτυμόνας ετοιμάζει το φαγητό του σ' ένα ταψάκι τοποθετημένο στην πλάκα ψησίματος πάνω από το θερμαντικό στοιχείο, ενώ κάθεται μαζί τους υπόλοιπους γύρω από το ίδιο τραπέζι – αυτό σημαίνει τηγάνισμα στο ταψί!

Η πορτοκαλί ένδειξη θα παραμείνει αναμμένη, υποδεικνύοντας ότι η θερμοκρασία της συσκευής διατηρείται στο σωστό επίπεδο.

Σβήσιμο και αποθήκευση της συσκευής

1 Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα ρεύματος.
2 Αφήστε την συσκευή να κρυώσει πλήρως.
3 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα (δείτε 'Συντήρηση και καθαρισμός') και στεγνώστε τα επιμελώς.
4 Τυλίξτε το καλώδιο ρεύματος στα άγκιστρα στη βάση της συσκευής. Ανατρέξτε στην Εικόνα 1.



Συντήρηση και καθαρισμός

- **Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά καθαριστικά, ή καθαριστικά που απαιτούν τρίψιμο.**
- **Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει αφαιρεθεί από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.**
- **Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.**
- **Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται υγρασία στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.**

PRINCESS

1 Βγάλτε το φις από την πρίζα και περιμένετε μέχρι η συσκευή να κρυώσει εντελώς.
2 Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τα ταψάκια, τις σπάτουλες και την πέτρα ψησίματος χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό.

- **Αφαιρέστε το δίσκο από την βάση θέρμανσης πιέζοντάς τον προς τα επάνω μέσω των οπών στην κάτω πλευρά της βάσης.**
- **Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το δίσκο και την σχάρα ψησίματος τοποθετώντας τα σ' ένα πλυντήριο πιάτων.**
- **ΔΕΝ μπορείτε να καθαρίσετε τα ταψάκια ή την πέτρα ψησίματος σε πλυντήριο πιάτων.**

3 Καθαρίστε τη βάση θέρμανσης μ' ένα υγρό πανί και κατόπιν στεγνώστε την επιμελώς.

 Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- **Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τες για μελλοντική αναφορά.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται αποκλειστικά με τις παρούσες οδηγίες.**
- **Να χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για οικιακή χρήση.**
- **Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με φυσικές, αισθητήριες, πνευματικές, ή κινητικές αναπηρίες, ή χωρίς την απαραίτητη γνώση και εμπειρία, μπορεί ν' αποτελέσει πηγή κινδύνων. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια αυτών ανθρώπων θα πρέπει να τους παρέχουν ρητές οδηγίες ή να επιβλέπουν την χρήση της συσκευής.**
- **Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.**
- **Για οποιαδήποτε επισκευή, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο τεχνικό. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.**

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στο χώρο σας είναι ίδια μ' αυτήν που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.**
- **Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.**
- **Όταν δεν χρησιμοποιείτε την συσκευή, θα πρέπει πάντα ν' αποσυνδέετε το φις από την πρίζα ρεύματος.**
- **Για ν' αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φις – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.**
- **Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν φθορές ή βλάβες. Για την ασφάλειά σας, επιστρέψτε την συσκευή στην τεχνική υπηρεσία της εταιρείας. Η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, η οποία διαθέτει τα ειδικά εργαλεία που απαιτούνται γι' αυτή την επισκευή.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. μια καυτή εστία ή φλόγα.**
- **Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φις σε επαφή με νερό.**
- **Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην την αγγίξετε. Αποσυνδέστε αμέσως το φις από την πρίζα ρεύματος. Μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.**
- **Όταν αγγίζετε την συσκευή και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να είστε προσεκτικοί. Πριν αγγίξετε την συσκευή, αφήστε την να κρυώσει. Η συσκευή και τα διάφορα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.**
- **Η συσκευή θα πρέπει να μπορεί να απάγει την θερμότητα που παράγει, για την αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς. Γι' αυτό το λόγο, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από την συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν πρόκειται να έρθει σ' επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται απ' οποιαδήποτε αντικείμενα.**

Κατά τη χρήση

- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.**
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε υγρούς χώρους.**
- **Τοποθετήστε την συσκευή σε μία επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.**
- **Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται πάνω από την ακμή του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας, ή ενός τραπεζιού.**
- **Πριν πιάσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φις, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.**
- **Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα ή βλάβη στη συσκευή κατά τη χρήση, καθώς και πριν την καθαρίσετε, όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε ένα εξάρτημα, ή όταν την αποθηκεύετε μετά τη χρήση.**
- **Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.**
- **Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.**
- **Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα στα ταψάκια και στην πλάκα ψησίματος, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαίρια και πιρούνια. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.**
- **Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται σε μέρη που δεν μπορούν να φτάσουν μικρά παιδιά. Η συσκευή και τα διάφορα μέρη της θερμαίνονται κατά την χρήση.**
- **Να πιάνετε πάντα τα ταψάκια μόνο από τις λαβές.**
- **Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή μετά τη χρήση (δείτε ‘Καθαρισμός και συντήρηση’).**
- **Τα ταψάκια και η πλάκα ψησίματος που παρέχονται μ’ αυτή τη συσκευή έχουν φινίρισμα με αντικολλητική επίστρωση PTFE. Όταν θερμαίνεται αυτή η επίστρωση, μπορεί να παράγονται μικρές ποσότητες αερίων οι οποίες είναι απόλυτα αβλαβείς για τον άνθρωπο. Ωστόσο, έχει διαπιστωθεί ότι το νευρικό σύστημα των πτηνών είναι εξαιρετικά ευαίσθητο σ' αυτά τα αέρια, και για τον λόγο αυτό η συσκευή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται κοντά σε πτηνά (π.χ. τροπικά πτηνά, όπως οι παπαγάλοι).**

 Περιβάλλον

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στα κατάλληλα σημεία συλλογής απορριμμάτων.

Εάν θέλετε να πετάξετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο μικρές επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την ανακύκλωσή της



Στο τέλος της ζωής της συσκευής θα πρέπει να φροντίσετε για τη διαχείριση και την επεξεργασία της με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε η συσκευή ή τα εξαρτήματά της να χρησιμοποιηθούν ξανά. Μην πετάξετε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε την στο σημείο αγοράς, ή παραδώστε την σ' ένα εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα διάθεσης και συλλογής απορριμμάτων, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Σχετική Ευρωπαϊκή Οδηγία:
- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

 معلومات عامة

تم تصميم الجهاز Let's Cook Family Chef بمعرفة جان دي بوفري. وهذا الجهاز لا يتيح لك فقط إمكانية إعداد وجبات لذيذة، بل أنه أيضًا يبهج العين من خلال تصميمه الأخاذ مع لوح الشواء المزدوج.وقاعدة التسخين. ويتوفر الجهاز Let's Cook Family Chef مزودًا بلوح شواء، وحجر شواء و٨ قلايات مصحوبة بملاعق خشبية - وهو ما يُعد خلفية جذابة لأمسية بهيجة بصحبة العائلة والأصدقاء.

حيث يمكنك باستخدام لوح الشواء وحجر الشواء المزودان بالجهاز شي الطعام أو إذابته (الجبن) أو قليه. وعلاوة على ذلك، يمكن باستخدام نصف لوح الشواء وحجر الشواء، فإن طرق الطهي هذه يمكن دمجها باستخدام جهاز واحد فقط.

ويمكن الحصول على أفضل النتائج في حالة ضبط قرص التحكم في درجة الحرارة إلى الضبط الأقصى. يمكنك بدء الشواء بمجرد ارتفاع درجة حرارة لوح الشواء أو حجر الشواء. يظل الضوء البرتقالي مضاءًا للإشارة إلى أن درجة حرارة الجهاز كما هي.

يمكن استخدام ضبط درجة حرارة الجهاز القابلة للضبط لضبط درجة حرارة الجهاز على الدرجة المناسبة لشي اللحوم.

 التشغيل وعناصر التحكم

انظر الشكل ١.

يتكون الجهاز من الأجزاء التالية:

١. قاعدة تسخين
٢. ضوء مؤشر الحرارة
٣. مصباح مؤشر التشغيل / الإيقاف (أحمر)
٤. حجر الشواء
٥. لوح الشواء (ذو وجه واحد)
٦. ملعقة خشبية
٧. مقلاة القلي/الإذابة
٨. قرص التحكم في درجة الحرارة
٩. صينية (يمكن فصلها)
١٠. سلك التيار والقابس

قبل الاستخدام لأول مرة

١. فك جميع مواد التغليف والملصقات من الجهاز.
٢. نظّف الجهاز وكل الملحقات (انظر التنظيف والصيانة)، ثم جفف تلك الأجزاء جيدًا.
٣. ضع قاعدة التسخين على سطح ثابت.
٤. صل القابس بمصدر التيار الكهربي بالحائط، وقم بتشغيل الجهاز واضبطه على أعلى درجة حرارة.

- **قد ينبعث بعض الدخان من الجهاز عند تشغيله لأول مرة. وهذا الأمر طبيعي وسيختفي سريعًا. تأكد من توفر تهوية كافية حول الجهاز.**

٥. اترك الجهاز يبرد تمامًا.

إعداد الجهاز للاستخدام

١. فك كبل الطاقة من العروات المخصصة له الموجودة على قاعدة الجهاز.
٢. ضع قاعدة التسخين على سطح ثابت.
٣. ثبت لوح الشواء وحجر الشواء في قاعدة التسخين.
٤. ضع القابس في مقبس الجدار. سيضيء المؤشر الأحمر للإشارة إلى أن الجهاز قيد التشغيل.
٥. قم بإدارة قرص ضبط درجة الحرارة إلى المستوى المناسب. عكس اتجاه عقارب الساعة لزيادة درجة الحرارة، وفي اتجاه عقارب الساعة لخفض درجة الحرارة.

- **الرجاء ملاحظة: ترتفع درجة حرارة لوح الشواء عند تشغيل الجهاز. اترك قاعدة التسخين حتى تبرد تمامًا قبل فكها عن الجهاز.**

أثناء استخدام الجهاز، قد يتم تشغيل عنصر التسخين أو قد ينطفئ تلقائيًا للحفاظ

على درجة الحرارة المضبوطة. وهكذا، يضيء المؤشر البرتقالي وينطفئ تلقائيًا.

 تلميحات الطبخ

الشواء
يعبر الشواء بمثابة طهي للحوم والأسماك أو أي طعام آخر على لوح الشواء أو حجر الشواء.

كما يمكن دمج الشواء مع الإذابة.

- **الرجاء ملاحظة: ابدأ الشواء بمجرد ارتفاع درجة حرارة لوح الشواء أو حجر الشواء.**

الإذابة
تعتمد طريقة الطهي السويسرية هذه على الأطباق المعدة بالجبن المذاب والبطاطس.

حيث تستخدم ألواح الشواية للاحتفاظ بدفء البطاطس ولشي اللحوم والأسماك والأطعمة الأخرى.
حيث يتم وضع القلايات أسفل عنصر التسخين - ويمكن لأي شخص إعداد وجبات لكل فرد بالجبن المذاب والمقادير الأخرى حسب الرغبة.

كما يمكن دمج الشواء مع الإذابة.

- **الرجاء ملاحظة: ابدأ الإذابة بمجرد ارتفاع درجة حرارة لوح الشواء أو حجر الشواء.**

(المقادير الأساسية)
لأربعة أشخاص
٨ حبات بطاطس ذات حسب متساوي
برطمان من قطع البصل المختلفة (كوكتيل بصل)
برطمان جيركين (خيار يمكن تخليله)
٢٠٠ جرام من اللحم المجفف (Bündnerfleisch)
٢٠٠ جرام من اللحم البقري المدخن
فلفل ويفضل أن يكون طازجًا
٦٠٠ جرام من الجبن المطهي

لا تقم بتقشير البطاطس، بل اغسلها بالكامل وقم بطهيها. قم بتقطيعها إلى شرائح وضعها على لوح الشواء لتدفئتها. ضع عدد من شرائح البطاطس في مقلاة وقم بتغطيتها ببضعة شرائح من الجبن. انثر الفلفل على الجبن لضبط طعمها وضع المقلاة على الصينية أسفل الشواية. اترك الجبن حتى يذوب.
أضف كوكتيل البصل والجيركين واللحم لإعداد وجبة لذيذة الطعم.

التحمير

يمكن لأي شخص إعداد الطعام الخاص به في مقلاة موضوعة على لوح الشواء أعلى عنصر التسخين بينما يجلس حول نفس الطاولة، أن ذلك هو التحمير!

يظل الضوء البرتقالي مضاءًا للإشارة إلى أن درجة حرارة الجهاز كما هي.

إيقاف تشغيل الجهاز وتخزينه

١. فك القابس من مقبس الجدار على الفور.
٢. اترك الجهاز يبرد تمامًا.
٣. نظّف الجهاز وكل الملحقات (انظر التنظيف والصيانة)، ثم جفف تلك الأجزاء جيدًا.
٤. فك كبل الطاقة من العروات المخصصة له الموجودة على قاعدة الجهاز. انظر الشكل ١.

 التنظيف والصيانة

- **لا تحرّك الجهاز أثناء تشغيله أو كان ساخنًا. أوقف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله.**
- **لا تستخدم مواد تنظيف أكالة أو مواد حادة.**
- **تأكد من إزالة القابس من المقبس قبل تنظيف الجهاز.**
- **لا تغمر الجهاز في الماء.**
- **تأكد من عدم وجود رطوبة على الأجزاء الكهربية للجهاز.**

١. فك القابس من المقبس واترك الجهاز يبرد بالكامل.
٢. يوصى بتنظيف القلايات والملاعق الخشبية وحجر الشواء بالماء الساخن وسائل التنظيف.

- **ارفع الصينية عن قاعدة التسخين بواسطة دفعها للأعلى من خلال الفتحات الموجودة في أسفل قاعدة التسخين وقم برفعها.**
- **يمكنك أيضًا تنظيف الصينية ولوح الشواء في غسالة الأطباق.**

لا يمكن تنظيف القلايات أو حجر الشواء في غسالة الأطباق.
٣. نظّف قاعدة التسخين باستخدام قطعة قماش رطبة، ثم جففها تمامًا بعد ذلك.

 السلامة

معلومات عامة

- **الرجاء قراءة التعليمات بحرص، والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.**
- **استخدم هذا الجهاز وفقاً للتعليمات فقط.**
- **استخدم هذا الجهاز فقط للأغراض المنزلية فقط.**
- **يمكن أن يؤدي استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال أو الأشخاص من ذوي الضعف البدني أو الإدراكي أو العقلي أو الحركي، أو ممن يعانون من نقص المعرفة الضرورية والدراية إلى حدوث إصابات. وينبغي على الأشخاص المسؤولون عن السلامة إعطاء تعليمات واضحة أو الإشراف على استخدام الجهاز.**
- **تأكد من عدم لعب الأطفال بالجهاز.**
- **تأكد من إصلاح الجهاز في حالة حدوث عطل به بمعرفة مسؤول الخدمة المؤهل. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.**

الكهرباء والحرارة

- **تحقق بأن الجهد الكهربي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.**
- **ضع قابس الجهاز في مقبس جدار مؤرض.**
- **فك قابس الجهاز من المقبس دائماً عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.**
- **فك قابس الجهاز من مقبس الحائط بإمساك القابس وسحبه، وليس بسحب سلك التيار.**
- **لا تستخدم الجهاز إذا تعرض أي من سلك التيار أو الجهاز لضرر. أعد الجهاز إلى قسم الصيانة لدينا لسلامتك. يمكن استبدال سلك التيار التالف بمفرده بواسطة قسم الصيانة لدينا، حيث تتوفر الأدوات الخاصة بالإصلاح.**
- **تأكد بأن الجهاز وسلك التيار لا يلامسان مصادر الحرارة، مثل موقد ساخن أو لهب مكشوف.**
- **تأكد بأن الجهاز وسلك التيار والقابس لا يلامسون الماء.**
- **لا تمسك بالجهاز إذا سقط في المياه. فك القابس من مقبس الجدار على الفور. لا تستخدم الجهاز بعد ذلك.**
- **توخ الحذر عند لمس الجهاز ومكوناته. اترك الجهاز حتى يبرد قبل أن تلمسه. ترتفع درجة حرارة الجهاز وإجزاؤه المتعددة أثناء الاستخدام.**
- **حيث يجب أن يتخلص الجهاز من حرارته لتجنب خطر الحريق. لذا، تأكد من وجود خلوص كافي حول الجهاز وعدم ملامسته للمواد القابلة للاشتعال. لا يجب تغطية الجهاز.**

أثناء الاستخدام

- **لا تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.**
- **لا تستخدم الجهاز في المناطق الرطبة.**
- **ضع الجهاز على سطح مستوي ومستقر بحيث لا يمكن سقوطه.**
- **لا تترك السلك يتدلى على حافة لوح التصريف أو الرف أو الطاولة.**

PRINCESS

- **تأكد بأن يديك جافتين عند لمس الجهاز أو سلك التيار أو القابس.**
- **أوقف تشغيل الجهاز وأزل القابس من مقبس الجدار في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام، وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته، أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.**
- **لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.**
- **لا تحرّك الجهاز أثناء تشغيله أو كان ساخناً. أوقف تشغيل الجهاز، وانتظر حتى يبرد قبل نقله.**
- **لا تستخدم أدوات حادة على القلايات ولوح الشواء، مثل الملاعق المعدنية والسكاكين والشوك. حيث قد تضر هذه الأدوات بالغطاء المضاد للالتصاق.**
- **تأكد من عدم إمكانية وصول الأطفال إلى الجهاز. ترتفع درجة حرارة الجهاز وإجزاؤه المتعددة أثناء الاستخدام.**
- **أمسك المقلاة باستخدام المقبض فقط.**
- **نظف الجهاز بشكل جيد بعد الاستخدام (انظر التنظيف والصيانة).**
- **تتميز القلايات ولوح الشواء المرفقين مع الجهاز بوجود مادة غير لاصقة للطعام على سطحها الخارجي تسمى PTFE. عند تسخين هذه الطبقة، فقد يتصاعد عنها مقادير صغيرة من الغازات والتي قد تكون مضرة للأشخاص. في حين، فقد وجد أن الجهاز العصبي للطيور يتميز بحساسيته الشديدة لهذه الغازات. لذا، لا تستخدم هذا الجهاز هذا بالقرب من الطيور. (الطيور الاستوائية مثل الببغاوات).**

 البيئة

تخلص من مواد التغليف، مثل البلاستيك والعلب، في حاويات النفايات المناسبة.

يجب التأكد من إعادة استخدام الجهاز إذا أردت التخلص منه في حين أنه لا يزال يعمل بشكل جيد أو يحتاج إلى إصلاحات طفيفة.



عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي فيجب التخلص منه بطريقة مسئولة، وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزاء منه. لا تتخلص من الجهاز في نفايات غير مصنفة؛ بل سلمها إلى المحل أو إلى موقع تجميع معروف. اتصل بالمجلس المحلي للحصول على معلومات حول أنظمة التلقي والتجميع في منطقتك.

المرسوم الأوروبي المتبع:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC